PK 741 RQO GH /HA
PK 750 X /HA
PK 750 AX /HA
PK 750 GH /HA
PK 750 R GH /HA
PK 750 RT X /HA
PK 750 RT AX /HA
PK 750 RT GH /HA
PK 750 T X /HA
PK 750 T GH /HA
PK 760 RF X /HA
PK 760 RF GH /HA
PK 750 RL GH /HA
PK 750 RTL GH /HA
PK 750 TL GH /HA
PK 630 RT GH/HA
PK 630 RTL GH/HA
PK 640 GH/HA
PK 640 X/HA
PK 640 RL GH/HA
PK 640 RGH/HA
PK 640.1 RX /HA
PK 640 RX/HA
PK 640.1 RGH/HA
PK 640 RAX /HA
PKS 640 R /HA
PK 640 E X /HA
PK 750 T E X /HA

IT **Italiano**

Istruzioni per l'uso
PIANO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,6
Descrizione dell'apparecchio,8
Installazione,11
Avvio e utilizzo,17
Precauzioni e consigli,19
Manutenzione e cura,20
Anomalie e rimedi,21

GB **English**

Operating Instructions
HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,6
Description of the appliance,8
Installation,22
Start-up and use,28
Precautions and tips,30
Maintenance and care,30
Troubleshooting,31

FR **Français**

Mode d'emploi
TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,6
Description de l'appareil,9
Installation,32
Mise en marche et utilisation,41
Précautions et conseils,43
Nettoyage et entretien,44
Anomalies et remèdes,45

ES **Español**

Manual de instrucciones
ENCIMERA

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,6
Descripción del aparato,9
Instalación,46
Puesta en funcionamiento y uso,52
Precauciones y consejos,54
Mantenimiento y cuidados,55
Anomalías y soluciones,56

PT **Portuges**

Instruções para a utilização
PLANO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,7
Descrição do aparelho,10
Instalação,57
Início e utilização,63
Precauções e conselhos,65
Manutenção e cuidados,66
Anomalias e soluções,67

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

ATTENZIONE: Se la superficie vetroceramica è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

ATTENZIONE: In caso di danneggiamento del piano in vetro:
- spegnere immediatamente tutti i bruciatori e eventuali elementi riscaldanti elettrici e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
- non toccare la superfice dell'apparecchio

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a

fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

“CAUTION: In case of hotplate glass breakage:
- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
- do not touch the appliance surface“

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu’ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n’ayant pas l’expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu’ils soient sous bonne surveillance ou qu’ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l’appareil en toute sécurité et à condition qu’ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Les opérations de nettoyage et d’entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : Laisser un récipient de cuisson avec de l’huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d’entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d’éteindre une flamme ou un incendie avec de l’eau ! Il faut éteindre l’appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : Risque d’incendie : ne pas laisser d’objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l’appareil afin d’éviter tout risque d’électrocution.

Ne jamais nettoyer l’appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l’ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s’il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d’un temporisateur extérieur ou d’un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

ATTENTION : si la table en verre est endommagée :
- éteindre immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques et débrancher l'appareil du réseau électrique
- ne pas toucher la surface de l'appareil

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

ATENCIÓN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

ATENCIÓN: Si se dañara la superficie de vidrio:
- apague inmediatamente todos los quemadores y eventuales elementos calentadores eléctricos y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- no toque la superficie del aparato.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções

em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

ATENÇÃO: O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

ATENÇÃO: Em caso de danos do plano em vidro:
- Desligue imediatamente todos os queimadores e eventuais elementos de aquecimento eléctricos e desligue o aparelho da rede eléctrica.
- Não toque na superfície do aparelho.

IT

Assistenza

Comunicare:
- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

  Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

Communicating:
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

FR

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

ES

Asistencia

Comunique:
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

1 Griglie di appoggio per **RECIPIENTI DI COTTURA**
2 **BRUCIATORI GAS**
3 **PIANO COTTURA VETROCERAMICA***
4 Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**
5 Spia **FUNZIONAMENTO PIANO VETROCERAMICA***
6 Manopole di comando del **PIANO VETROCERAMICA***
7 Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS***
8 **DISPOSITIVO DI SICUREZZA***

- Spia **FUNZIONAMENTO PIANO COTTURA VETROCERAMICA*** si accende per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento
- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** e del **PIANO COTTURA VETROCERAMICA*** per la regolazione della fiamma o della potenza.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS*** permette l’accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA*** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l’uscita del gas.

* Presente solo in alcuni modelli.

GB

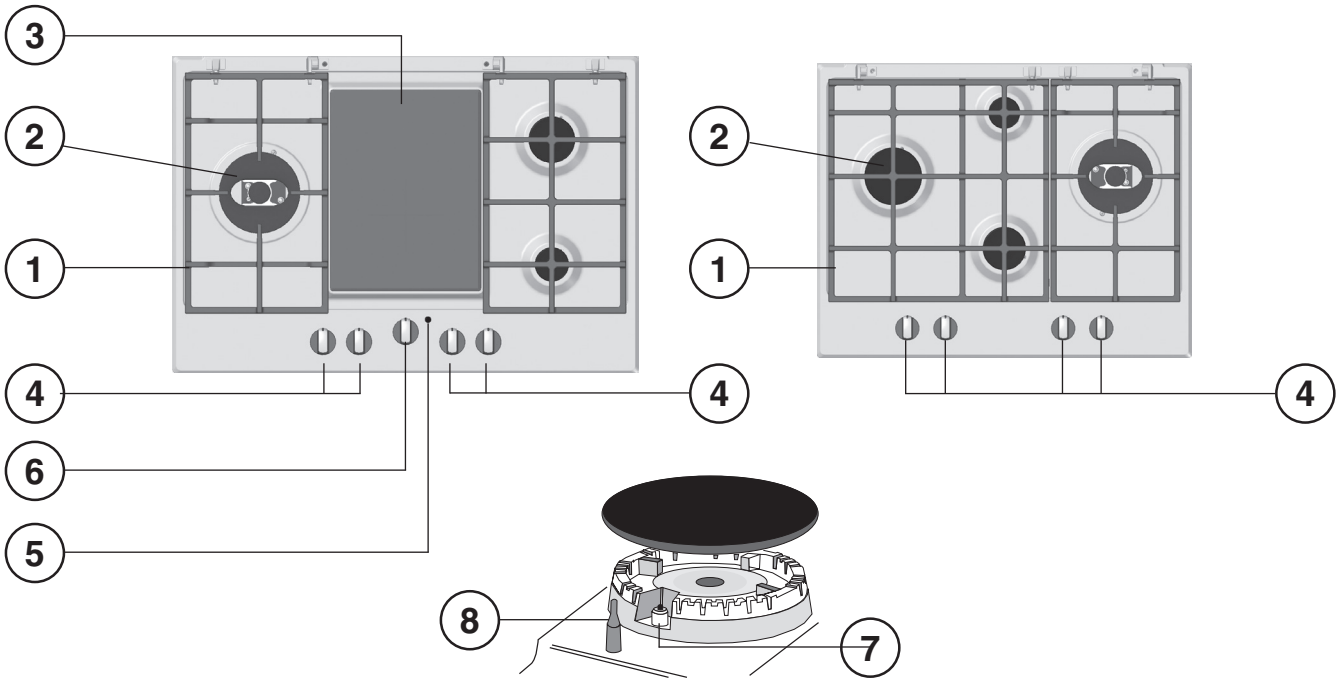
Description of the appliance

Overall view

1 Support Grid for **COOKWARE**
2 **GAS BURNERS**
3 **CERAMIC GLASS MODULE***
4 Control Knobs for **GAS BURNERS**
5 **INDICATOR LIGHT FOR CERAMIC GLASS MODULE***
6 Control Knobs for **CERAMIC GLASS MODULE***
7 Ignition for **GAS BURNERS***
8 **SAFETY DEVICES***

- The **INDICATOR LIGHT** for **CERAMIC GLASS MODULE** switches on whenever the selector knob is moved from the ‘off’ position.
- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** and **CERAMIC GLASS MODULE*** adjust the power or the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION*** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE*** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

* Only available on certain models.



FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1 Grilles support de **CASSEROLES**
2 **BRÛLEURS À GAZ**
3 **TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE***
4 Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
5 Voyant fonctionnement des **TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE***
6 Manettes de commande des **TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE***
7 Bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ***
8 **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ***

- Voyant de **FONCTIONNEMENT DES TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE*** il s'allume dès que la manette n'est plus sur la position éteint.
- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** et de la **TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE*** pour le réglage de la flamme ou de la puissance.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ*** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ*** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

* N'existe que sur certains modèles.

ES

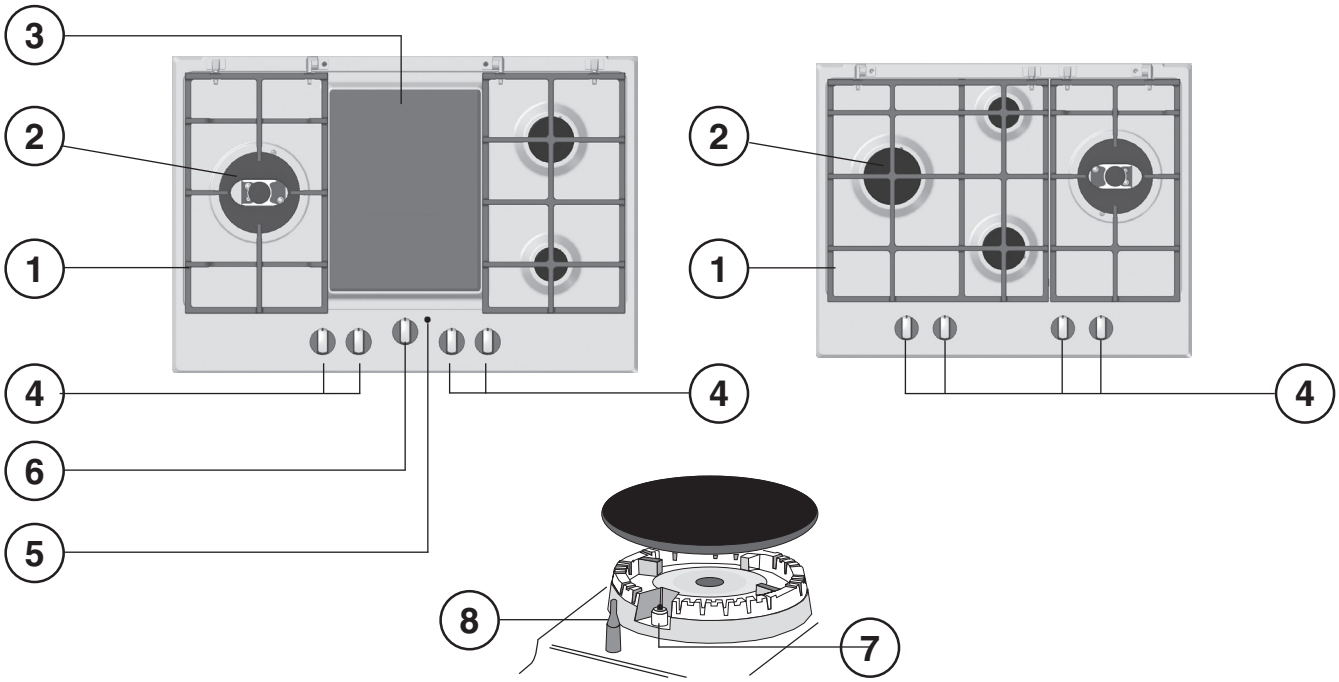
Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2 **QUEMADORES A GAS**
3 **PLACA VITROCERÁMICA***
4 Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
5 Piloto de funcionamiento de la **PLACA VITROCERÁMICA***
6 Mandos de las **PLACA VITROCERÁMICA***
7 Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS***
8 **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD***

- Piloto de **FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA VITROCERÁMICA***: se enciende cuando el mando está en cualquier otra posición que no sea la de apagado.
- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** y de la **PLACA VITROCERÁMICA*** para la regulación de la llama o de la potencia.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:*** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:*** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

* Presente sólo en algunos modelos.



PT

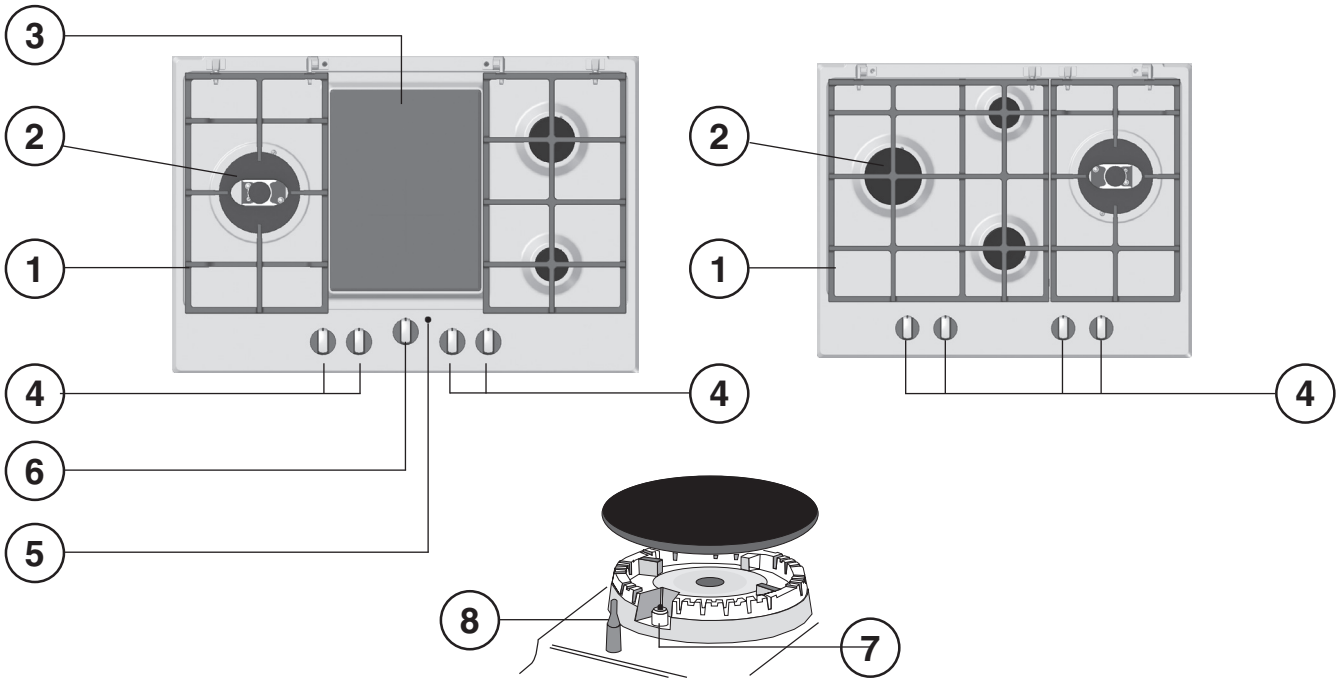
Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1 Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2 **QUEIMADORES A GÁS**
3 **CHAPAS PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA***
4 Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
5 Indicador luminoso **DAS CHAPAS PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA***
6 Selectores de comando das **VIDRO CERÂMICA***
7 Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS***
8 **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA***

- Indicador luminoso **FUNCIONAMENTO CHAPA PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA*** acende-se se o selector estiver em qualquer posição diferente daquela de desligado.
- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** e da **VIDRO CERÂMICA*** para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

* Há somente em alguns modelos.



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

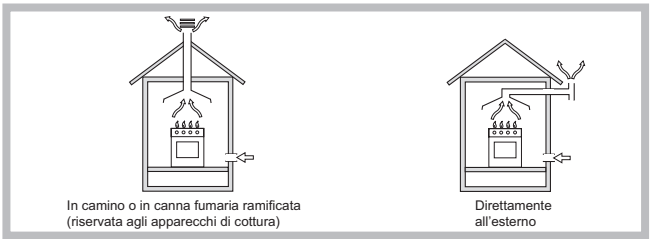
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

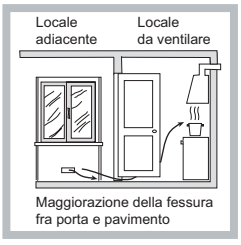
! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata.

Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

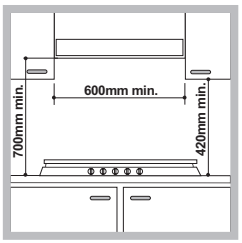
Incasso

I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.

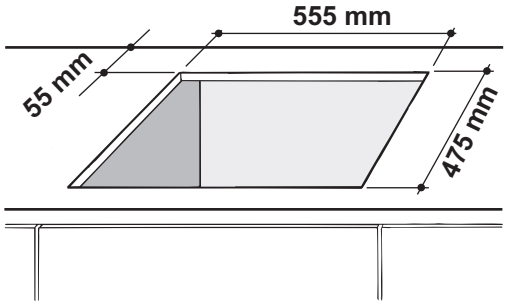
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.

- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

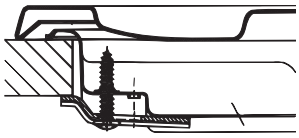


Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (vedi figura).

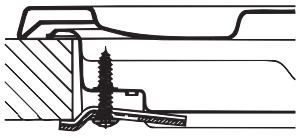
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura.
  Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



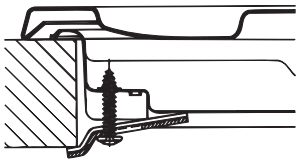
Schema di fissaggio dei ganci



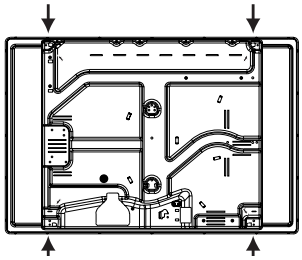
Posizione gancio per top **H=20mm**



Posizione gancio per top **H=30mm**



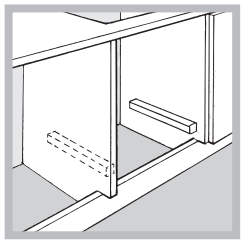
Posizione gancio per top **H=40mm**

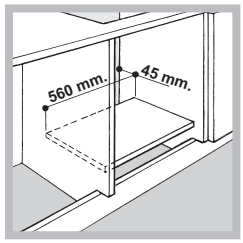


! Usare i ganci contenuti nella “confezione accessori”

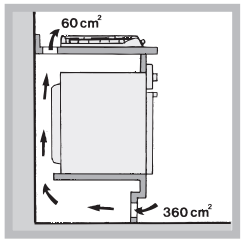
- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

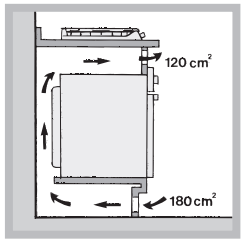
Aerazione
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un’apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).





Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un’adeguata areazione all’interno del mobile vanno garantite delle prese d’aria di ingresso e di uscita (vedi figure).





Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l’allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l’eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l’apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall’interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L’installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell’osservanza delle norme di sicurezza.
Prima di effettuare l’allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell’apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L’azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell’apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo “Adattamento ai diversi tipi di gas”.
Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-EN 12864 e successivi aggiornamenti.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)
! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.
Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati
Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.
La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

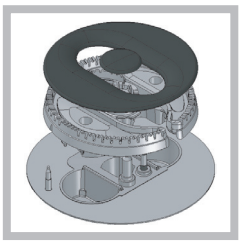
! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

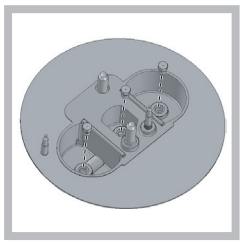
Controllo Tenuta
! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas
Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

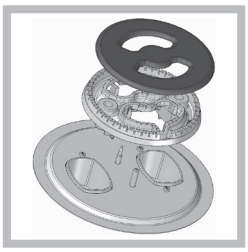
1. togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
3. rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

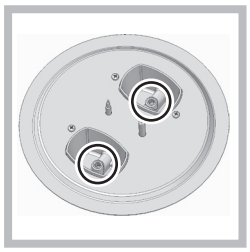
Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppie fiamme" indipendenti
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.





Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.





- Regolazione aria primaria dei bruciatori

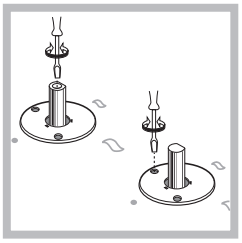
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

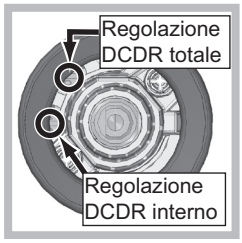
- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;

2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso del bruciatore DCDR monocomando, la regolazione va eseguita sulle 2 viti poste di fianco all'astina del rubinetto (vedi figura).





3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.

4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

6. Nel caso di manopole con regolazione discreta e visualizzazione a led posizionare la manopola in posizione di minino poi togliere la manopola ed agire la sulla vite di regolazione posta di fianco all'astina di rubinetto.
7. Regolazione dei minimi del bruciatore DCDR con regolazione discreta e visualizzazione a led:
   - per la regolazione della corona esterna ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minino;
   - per la regolazione del minimo della corona interna ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di minino;
   - togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta di fianco all'astina del rubinetto.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli (solo per modelli 60 e 65 cm)

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridotta	Gas liquido: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	Gas liquido: By-pass 1/100 (mm)	Gas liquido: Ugello 1/100 (mm)	Gas liquido: Portata* (g/h) ***	Gas liquido: Portata* (g/h) **	Gas naturale: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	Gas naturale: Ugello 1/100 (mm)	Gas naturale: Portata* (l/h)
Rapido (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Rapido ridotto (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Rapido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Ausiliario (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Tripla Corona (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Doppie Fiamme (DCDR interno) (1)	30	0.30	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Doppie fiamme (1) (DCDR interno)	130	1.50	3.60	27	44	262	257	3.60	74	343
Doppie fiamme (1) (DCDR 2 ugelli per esterno)				55	60x2				94x2	
Doppie Fiamme (DCDR Interno) (2)	30	0.40	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Doppie Fiamme (DCDR Esterno) 2 ugelli (2)	130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

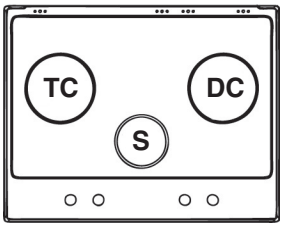
(1) Solo per DCDR monocomando
(2) Solo per DCDR doppio comando
* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli (solo per modelli 75 cm)

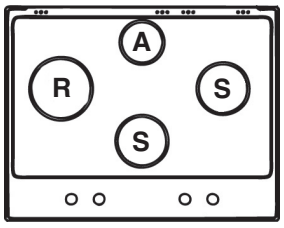
Tabella 1

Bruciatore		Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridotta	Gas liquido: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	Gas liquido: By-pass 1/100 (mm)	Gas liquido: Ugello 1/100 (mm)	Gas liquido: Portata* (g/h) ***	Gas liquido: Portata* (g/h) **	Gas naturale: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	Gas naturale: Ugello 1/100 (mm)	Gas naturale: Portata* (l/h)
Rapido Ridotto (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Rapido (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Ausiliario (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Tripla Corona (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Ultra Rapido (UR)		100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H)	324
Semi-Pesciera (SP)		—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Doppie Fiamme (DCDR interno) (1)		30	0.30	0.90	27	44	65	64	0.90	69	86
Doppie fiamme (1)	(DCDR interno)	130	1.50	4.60	27	44	334	329	5.00	69	476
	(DCDR 2 ugelli per esterno)				55	70x2				113x2	
Doppie Fiamme (DCDR Interno) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Doppie Fiamme (DCDR Esterno) 2 ugelli (2)		130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Pressioni di alimentazione		Nominale (mbar)					28-30	37		20	
		Minima (mbar)					20	25		17	
		Massima (mbar)					35	45		25	

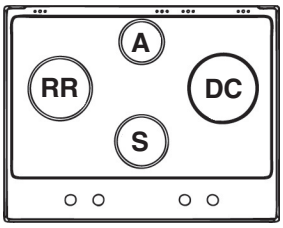
(1) Solo per DCDR monocomando
(2) Solo per DCDR doppio comando
* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³



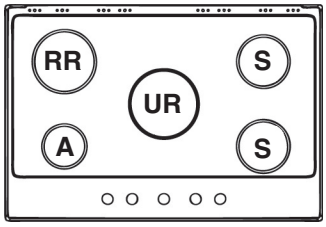
PK630RT...
PK630RTL...



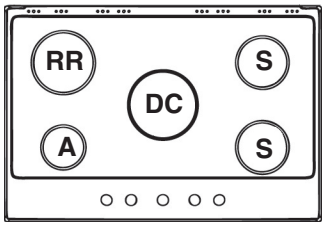
PK640...
PK640 E X...



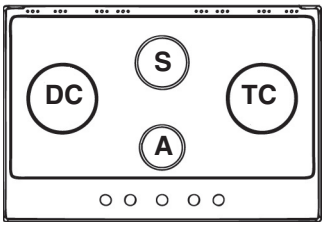
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



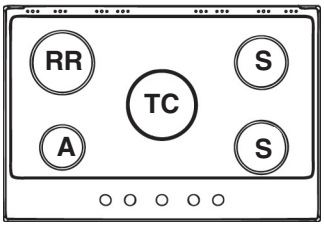
PK750...



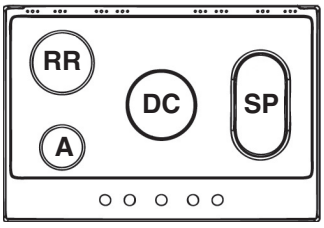
PK750R...
PK750RL...



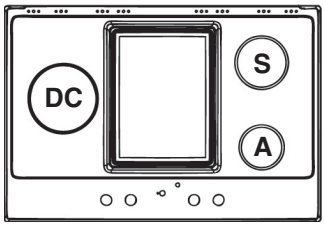
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

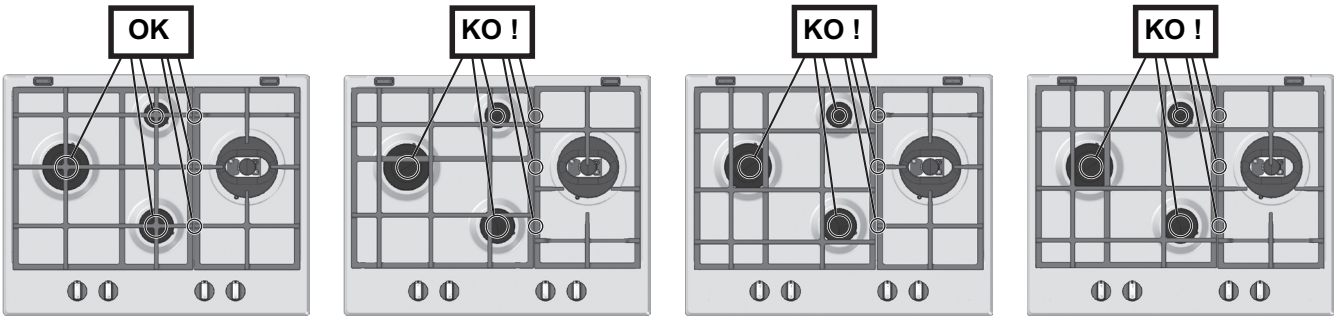


PK760RF...



PK741RQO...

! Solo per il modello PK 640.1...: Esiste la possibilità di posizionare le griglie in modo errato. In tal caso il disallineamento delle razze è molto evidente e l'incrocio delle stesse non è al centro del bruciatore. Nelle figure seguenti è indicato il giusto posizionamento (OK) ed alcuni esempi di posizionamento errato (KO !).



Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas o della piastra elettrica* corrispondente.

I Piani cottura gas sono dotati di regolazione discreta della potenza, che consentirà di regolare con precisione la fiamma su ben 5 livelli differenti. Grazie a questo sistema anche con i piani gas sarà possibile ottenere sempre gli stessi risultati per ogni ricetta, in quanto sarà più semplice e precisa l'individuazione del livello di potenza ottimale per il tipo di cottura prescelto.

Bruciatori gas
Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

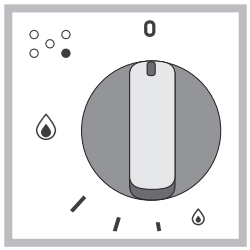
- Spento
- Massimo
- Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.
Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino all'avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo c).

Regolazione discreta della fiamma
Il bruciatore prescelto può essere regolato, attraverso la manopola, su 5 diversi livelli di potenza.



Per passare da un livello all'altro è sufficiente ruotare la manopola verso il livello prescelto.
Uno scatto/click avverte del passaggio da un livello all'altro.
La visualizzazione del livello selezionato avviene tramite il simbolo corrispondente (simboli) e sui piani dotati di display attraverso l'accensione dei LED (5 = max potenza ; 1= min potenza) Il sistema garantisce una perfetta regolazione della fiamma e permette di ottenere lo stesso risultato di cottura, individuando più facilmente il livello di potenza desiderato.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Il bruciatore a "doppie fiamme"
Questo bruciatore a gas è formato da due fuochi concentrici, che possono funzionare insieme o in modo indipendente (solo nel caso del doppio comando).

Poichè il bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Doppio comando:
Ogni corona che compone il bruciatore ha una sua manopola di comando:
la manopola individuata dal simbolo controlla la corona esterna;
la manopola individuata dal simbolo controlla la corona interna.

Per accendere la corona desiderata premere e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza la manopola corrispondente.
Per utilizzare al meglio il bruciatore a doppia fiamma, non regolare mai contemporaneamente la corona interna al minimo e quella esterna al massimo.

Mono Comando:
Le corone che compongono il bruciatore hanno una manopola di comando.
Per accendere entrambe le corone contemporaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario in corrispondenza del simbolo (max) - (min).

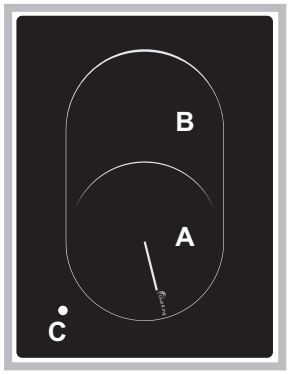
Per passare alla sola corona interna premere e ruotare la manopola in senso orario in corrispondenza del simbolo (max) - (min).
(per passare da una modalità all'altra occorre spegnere il bruciatore)

Per spegnere il bruciatore occorre premere e ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "●").

Vetroceramica*
Questa zona di cottura è dotata di due elementi riscaldanti radianti, posizionati al di sotto del vetro. È possibile accendere solamente l'elemento circolare **"A"** o, per avere a disposizione una zona di cottura più grande, entrambi gli elementi **"A"** e **"B"**. Per inserire la zona di cottura circolare **"A"** è sufficiente ruotare la manopola in senso orario posizionandola in una delle 12 posizioni di regolazione disponibili. Per inserire anche la zona di cottura **"B"** portarsi nella posizione 12 ed effettuare uno scatto fino alla posizione , procedere quindi alla regolazione ruotando la manopola in senso antiorario fino a raggiungere uno dei 12 livelli di potenza desiderato.

La grafica disegnata individua la zona riscaldante, questa diventa rossa una volta accesa.

A. zona di cottura circolare;
B. zona di cottura estensibile;
C. spia di calore residuo: indica che la zona cottura è ad una temperatura superiore a 60°C, anche dopo che l'elemento riscaldante è stato spento.



Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento del piano vetroceramica.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Doppie Fiamme (DCDR interno)	10 - 14
Doppie Fiamme (DCDR esterno)	24 - 26

Pentole da usare sui piani 60 - 65 cm

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido Ridotto (RR)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Semi-Pesciera (SP)	16 - 20
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Ultra Rapido (UR)	24 - 26
Doppie Fiamme (DCDR interno)	10 - 14
Doppie Fiamme (DCDR esterno)	26 - 28

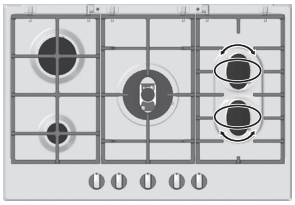
Pentole da usare sui piani 75 cm

***** Presente solo in alcuni modelli.

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore Doppie Fiamme interno (DCDR interno), quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.
Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori centrali "Semi-Pesciera"*

L'utilizzo dei due bruciatori "Semi-Pesciera" di forma elittica, ruotabili di 90°, dà al piano una maggiore flessibilità di impiego.



Per ruotare di 90° i bruciatori "Semi-Pesciera" è necessario procedere come segue:

- Assicurarsi che i bruciatori siano freddi.
- Sollevare completamente il bruciatore dalla sua sede.
- Rimetterlo nella sua sede nella posizione desiderata.
- Assicurarsi che i bruciatori risultino posizionati correttamente.

I due bruciatori possono essere utilizzati insieme o separatamente con pentole di diverse forme e dimensioni come segue:

- Bruciatore doppio come "Pesciera" per recipienti ovali (Fig. A).
- Bruciatore doppio per bistecchiere o recipienti rettangolari o quadrati di dimensioni minime 28x28 cm (Fig. B)
- Bruciatore singolo per recipienti di media dimensione (diametro 16-20 cm) (Fig. C).
- **NON utilizzare MAI il bruciatore doppio nella configurazione rappresentata in figura D.**

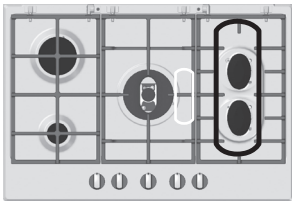


Fig. A

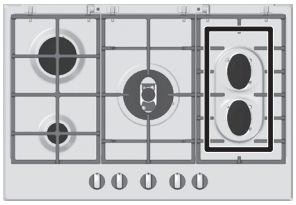


Fig. B

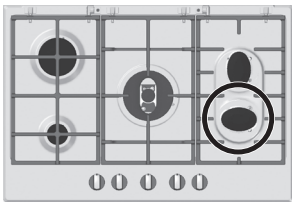


Fig. C

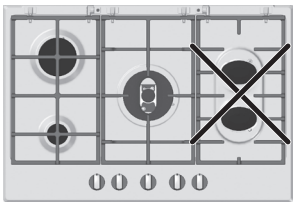


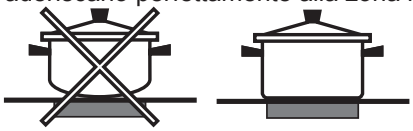
Fig. D

Consigli pratici per l'uso del vetroceramica*

Pos.	Piastra radiante
0	Spento.
1	Per sciogliere burro, cioccolata.
2	Per riscaldare liquidi.
3	
4	Per creme e salse.
5	
6	Per cuocere alla temperatura di ebollizione.
7	
8	Arrostire (forte).
9	
10	Per grandi lessi.
11	
12	Per friggere.
	Inserimento di entrambe le zone di cottura

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile;

- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse;

- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;

- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.

! La colla utilizzata per la sigillatura del vetro può lasciare delle tracce di grasso. Vi consigliamo di eliminarle prima dell'uso dell'apparecchio, con un prodotto per pulizia non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzazione, si può avvertire un odore di gomma, che sparirà rapidamente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non lasciare accesa la piastra elettrica senza pentole.
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

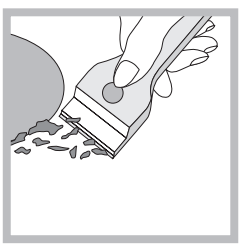
- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.

- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.

- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.

- prima di iniziare a cucinare, la superficie del piano deve essere pulita usando un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente. La superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detergente non abrasivo.

  Periodicamente sarà necessario usare dei prodotti specifici per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica. Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio **CERA** (non in dotazione).

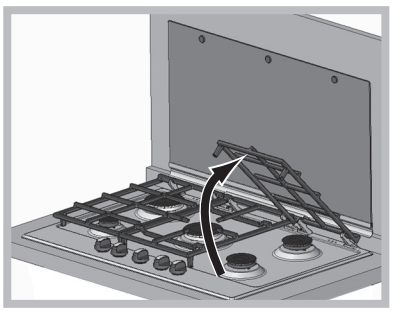


Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto (come quello della linea Solutions disponibile presso tutti i Centri Assistenza Tecnica) e carta da cucina, strofinare con un panno umido ed asciugare. Fogli di alluminio, oggetti in plastica o materiale sintetico, che si siano accidentalmente liquefatti, come pure lo zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati **immediatamente** dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto.

Prodotti di pulizia specifici formano uno strato superficiale trasparente repellente allo sporco. Questo protegge anche la superficie da eventuali danni causati da vivande ad alto contenuto zuccherino. In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati.

- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

! Per pulire la superficie del piano non è necessario rimuovere la griglie. Grazie al sistema di supporto è sufficiente sollevare le griglie e sostenerle o ruotarle fino a poggiarle ad un supporto posteriore.
Attenzione a non poggiare le griglie calde sul coperchio in vetro (se presente) onde evitare che i gommini sul vetro si danneggino.



Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:
- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:
- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

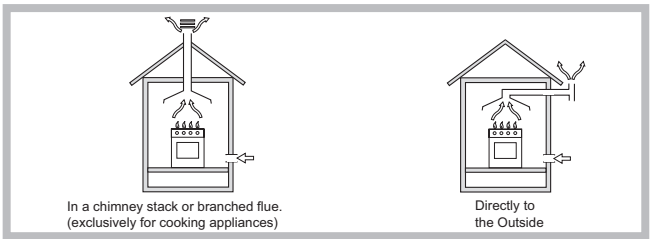
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

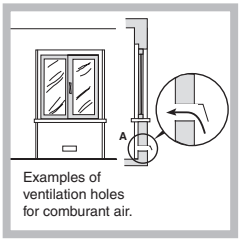
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

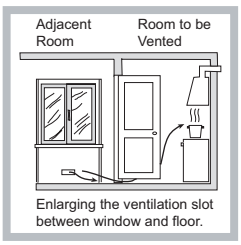
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

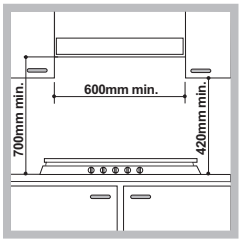
Fitting the appliance

Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.

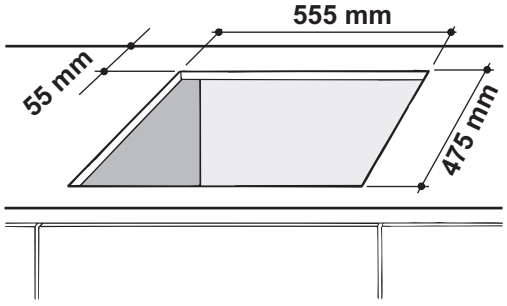
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.

- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

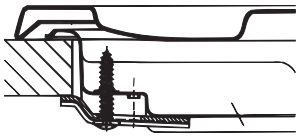


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (see figure).

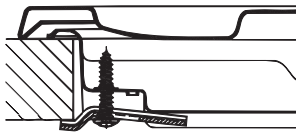
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.
  Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



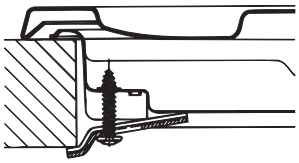
Hook fastening diagram



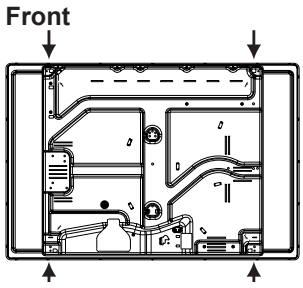
Hooking position for top **H=20mm**



Hooking position for top **H=30mm**



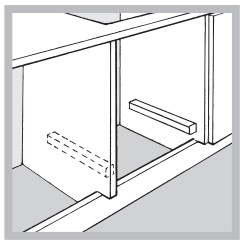
Hooking position for top **H=40mm**

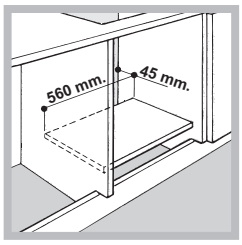


! Use the hooks contained in the “accessory pack”.

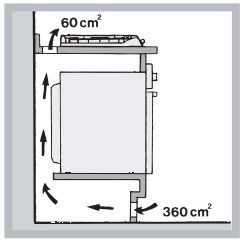
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

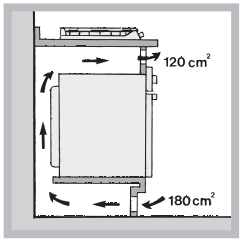
Ventilation
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).





Where a hob is installed above an oven without a forced ventilation cooling system, adequate ventilation must be provided inside the cabinet by means of air holes through which air can pass (see figure).





Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph “Adapting to different types of gas.”
When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 (“Burner and nozzle specifications”). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)
! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.
These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

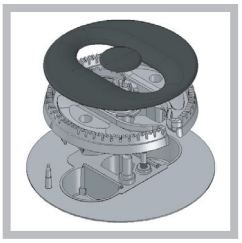
! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

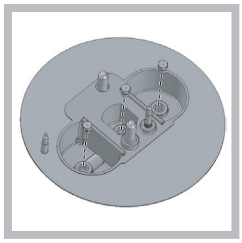
Checking the tightness of the connection
! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

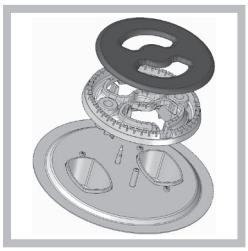
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and nozzle characteristics”).
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

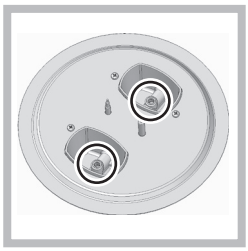
Replacing the nozzles on separate “double flame “ burners
1. remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (see figure);
2. unscrew the burers with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type of gas (see table 1).
3. replace all the components by repeating the steps in reverse order.





Replacing the Triple ring burner nozzles
1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.





- Adjusting the burners’ primary air

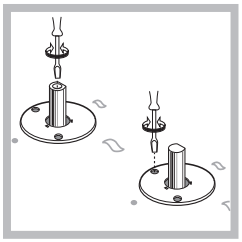
Does not require adjusting.

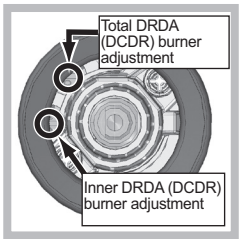
- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;

2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! In the event of single-control DRDA (DCDR) burners, adjustment can be performed by intervening on the 2 screws located near the tap pin (see picture).





3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.

4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

6. In the event of discrete-adjustment knobs with LED visualisation, turn the knob to the minimum power setting them remove it and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.

7. Minimum setting adjustment of the DRDA (DCDR) burner with discrete adjustment and LED visualisation:
   - To adjust the outer ring, turn the knob anti-clockwise to the minimum power position.
   - To adjust the minimum power setting of the inner ring, turn the knob clockwise to the minimum power position.
   - Remove the knob and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

Burner and nozzle specifications (for 60 cm and 65 cm versions only)

Table 1

Burner		Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid Gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Liquid Gas: By-pass 1/100 (mm)	Liquid Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas: Flow* (g/h) ***	Liquid Gas: Flow* (g/h) **	Natural Gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Natural Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* (l/h)
Fast (R)		100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Reduced Fast (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Fast (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliary (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Triple Crown (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Double flame (DCDR internal) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Double flame (1)	(DCDR internal)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	3,60	74	343
	(DCDR external 2 nozzle)				55	60x2				100x 2	
Double Flame (DCDR Internal) (2)		30	0.40	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Double Flame (DCDR External) 2 nozzle (2)		130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Supply pressures		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

(1) For single-control DRDA (DCDR) burner only
(2) For dual-control DRDA (DCDR) burner only
* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

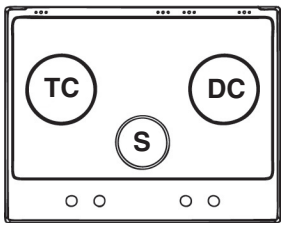
GB

Burner and nozzle specifications (for 75 cm versions only)

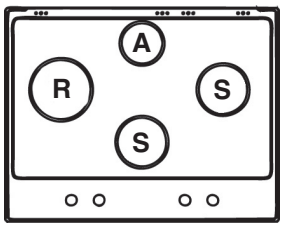
Table 1

Burner		Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid Gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Liquid Gas: By-pass 1/100 (mm)	Liquid Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas: Flow* (g/h) ***	Liquid Gas: Flow* (g/h) **	Natural Gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Natural Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* (l/h)
Reduced Fast (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Fast (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliary (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Triple Crown (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Ultrarapid (UR)		100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H)	324
Semi-Fishburner (SP)		—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Double Flame (DCDR Internal) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	70	86
Double Flame (DCDR External) 2 nozzle (2)		130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	114x2	390
Double flame (DCDR internal) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	69	86
Double flame (1)	(DCDR internal)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	69	476
	(DCDR external 2 nozzle)				55	70 x 2				113 x 2	
Supply pressures		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

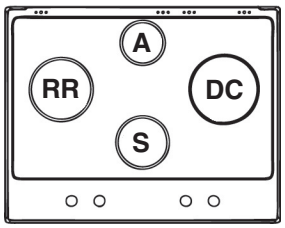
(1) For single-control DRDA (DCDR) burner only
(2) For dual-control DRDA (DCDR) burner only
* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



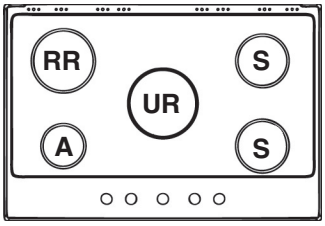
PK630RT...
PK630RTL...



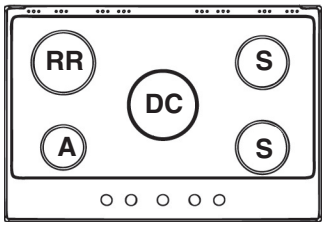
PK640...
PK640 E X...



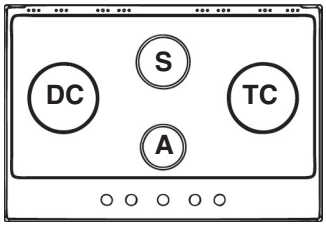
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



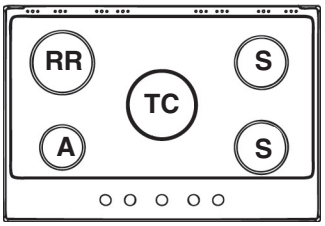
PK750...



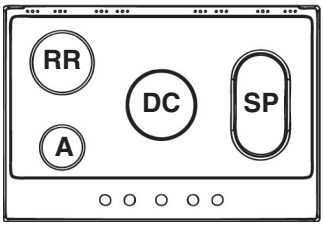
PK750R...
PK750RL...



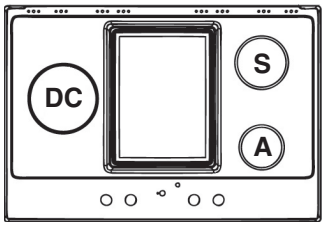
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

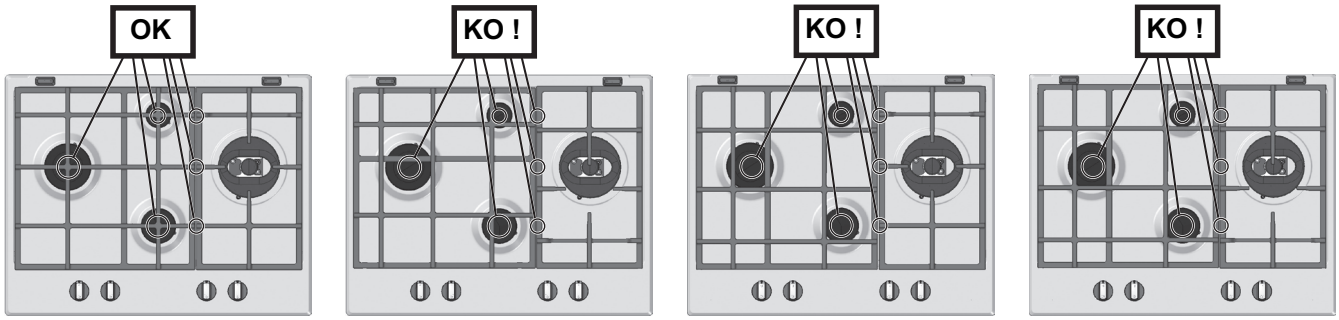


PK760RF...



PK741RQO...

! For model PK 640.1... only: The grids may be positioned incorrectly. If this happens, the spokes will appear particularly misaligned and the intersection point will no longer be at the centre of the burner. The figures below illustrate correct positioning (OK) and some examples of incorrect positioning (KO!).



Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate* is shown on every knob.

Gas cooker hobs are equipped with discrete power adjustment that allows for accurately adjusting the flame to 5 different power levels. Thanks to this system, gas hobs are also capable of guaranteeing the same cooking results for each recipe, as the optimal power level for the desired type of cooking can be identified in an easier, more accurate way.

Gas burners
Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

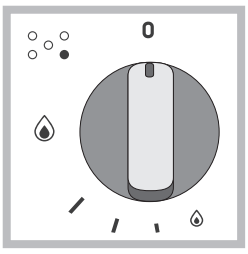
- Off
- Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting. Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "●" position).

Discrete flame adjustment
The selected burner can be adjusted - by means of the knob - to 5 different power levels. To shift between levels, simply turn the knob towards the desired power level.
A click signals the passage from one power level to the other.



The selected power level is indicated by the corresponding symbol (symbols) and, on hobs equipped with a display, by the LEDs that turn on (5 = max. power; 1 = min. power). The system guarantees accurate flame adjustment and uniform cooking results by facilitating selection of the desired power level.

The "double-flame" burner
This gas burner consists of two concentric flame rings that can operate jointly or independently (in case of dual-control only).

As the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed down for approximately 2-3 seconds until the device keeping the flame automatically alight heats up.

Dual control:
Each ring comprising the burner has its own control knob:
The knob marked with the symbol controls the outer ring.
The knob marked with the symbol controls the inner ring.

To activate any one of the two rings, press the corresponding knob and turn it anti-clockwise to the maximum power setting .
In order to use the double-flame burner to its full potential, avoid simultaneously setting the inner ring to minimum power and the outer ring to maximum power.

Single control:
The rings comprising the burner are activated through a single control knob.
To simultaneously turn on both rings, position the knob on the symbol (max) - (min) then press and turn the knob anti-clockwise.

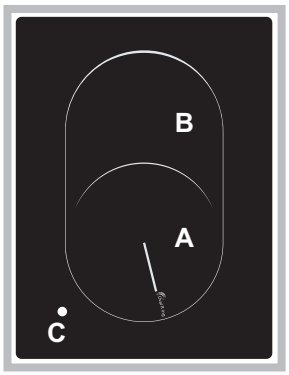
To turn on the inner ring only, position the knob on the symbol (max) - (min) then press and turn the knob clockwise. (to switch modes, it is necessary to switch off the burner).

To switch off the burner, press and turn the knob clockwise until it stops (when it reaches the "●" position).

Ceramic Glass Module*
This cooktop is fitted with dual-ring radiant heating elements located beneath the glass. It is possible to turn on only the circular part of the elemement (identified by the letter **"A"**) or the cooking surface can be enlarged by turning on both **"A"** and **"B"**. To turn only the circular **"A"** element, simply turn the knob in the clockwise direction to any one of the 12 available settings. To add the **"B"** section, turn the knob to setting 12 and then click it into the setting. Then proceed by turning the knob in the counter-clockwise direction to one of the 12 settings.
The figure shows the heating zones, which become red when the element is turned on.

A. Circular heating zone;
B. Extended heating zone;
C. Indicator light to show when the cooking zone is above 60°C, even after the heating element has been turned off.

When the knob is on any of the settings other than "Off", the Indicator Light for Ceramic Glass Module comes on.



Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.

* Only available on certain models.

- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi-Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26
Double Flame (DCDR internal)	10 - 14
Double Flame (DCDR external)	24 - 26

Pans to be used on 60 - 65 cm hobs

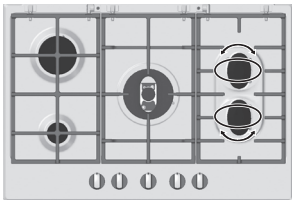
Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi-Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Semi-Fishburner (SP)	16 - 20
Triple Crown (TC)	24 - 26
Ultra Rapid (UR)	24 - 26
Double Flame (DCDR internal)	10 - 14
Double Flame (DCDR external)	26 - 28

Pans to be used on 75 cm hobs

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the Double flame internal (DCDR internal) burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.
To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, “Burner and Nozzle Specifications”.

Practical Advice on Using the Half Fish-Kettle Burner *

The two “Half Fish-Kettle” burners, are eliptic in form and can be turned up to 90°. This makes the cooktop more flexible in terms of how it can be used.



To turn the two burners 90°, proceed as follows:
- Make sure that the burners are cool;
- Lift the burner completely out of its housing;
- Replace it in its housing in the position desired;
- Make sure that the burners are positioned correctly before use.

In addition, the two burners can be used in tandem or spearately with cookware of different shapes and sizes:
- Double burner for a fish-kettle or oval cookware (Fig. A).
- Double burner for a griddle or rectangular/square cookware with minimum dimensions of 28x28 cm (Fig. B)
- Single burner for medium size cookware (diameter of 16-20 cm) (Fig. C).
- **NEVER use the double burner in the configuration represented in figure D.**

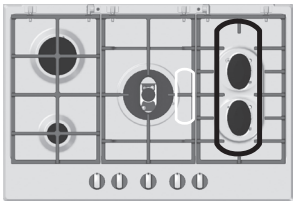


Fig. A

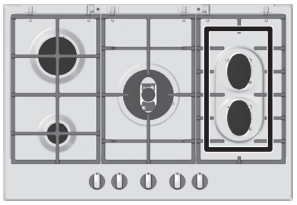


Fig. B

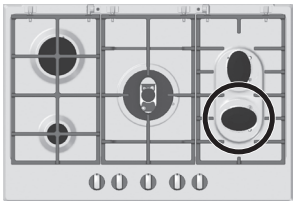


Fig. C

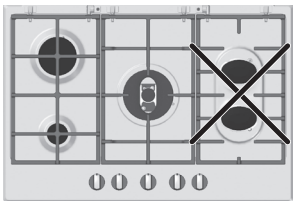
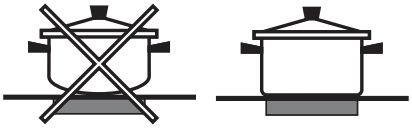


Fig. D

Practical Advise on Using the Ceramic Glass Module*

Set.	Radiant Burner
0	Off.
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For Roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
	For utilising both cooking areas.

To obtain the best results from your hob:
- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.

***** Only available on certain models.

- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and long life, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.

- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

- Never leave a cooking zone on without cookware on it because as it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

! There might be traces of grease left by the glue used to seal the glass which should be removed before using the appliance with a mild cleaning product. During the first few hours of use you might smell rubber but this will disappear quickly.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- Do not leave the electric hotplate switched on without a pan placed on it.
- Do not use unstable or deformed pans.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR UK MARKET: Please note that this product is not fitted with a flame supervision device. It is NOT suitable for fitting or use in high rise flats or multiple dwellings. If you are in any doubt please contact a CORGI registered gas engineer for advice.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Maintenance and care

Switching the appliance off

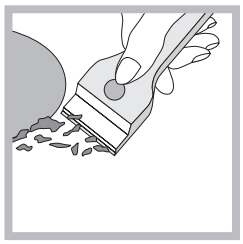
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which ligth automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Before using the ceramic glass module, the surface must be cleaned, using a damp cloth to remove dust or food residues. The ceramic glass surface should be cleaned regularly with a soultion of warm water and a non-abrasive detergent.

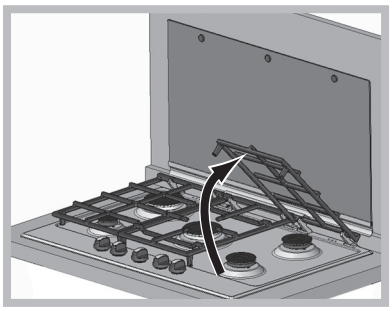


Periodically, special products will need to be used to clean the surface. First, remove all food buildup or grease with a cleaning scraper, e.g. CERA (not supplied).
Clean the cooking surface when it is still warm with a suitable cleaning product (such as the one in the Solutions product line available from any After-Sales Service Centre) and paper towels. Then rub with a damp cloth and dry. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have melted onto the surface must be removed immediatley with a scraper while the cooking surface is still hot.

Special cleaning products for ceramic glass surfaces form a transparent protective layer which fights diry buildup. This also protects the surface from damage caused by food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or cleaning products under any circumstances. This holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers.

- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.

! It is not necessary to remove the pan supports in order to clean the hob surface. Thanks to the support system, simply lift and hold the pan supports or rotate them until they rest against a rear support.
Do not place the hot grids on top of the glass cover (if applicable), otherwise the rubber plugs on the glass may be damaged.



Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Check whether:
- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:
- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:
- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

Check to make sure that:
- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

FR

BE

LU

NL

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;
- gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
- gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)
Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:
- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

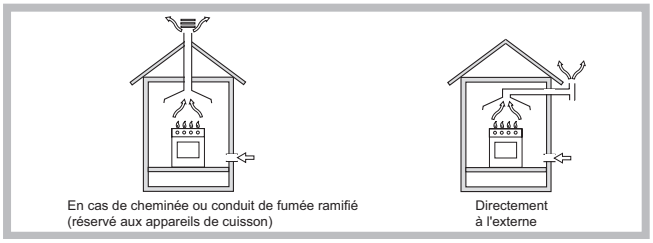
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

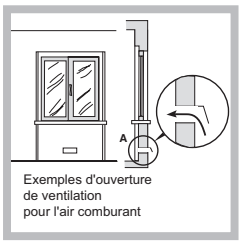
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

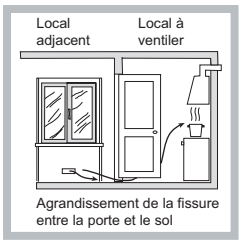
Il faut observer les conditions suivantes:

- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.
- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée.





Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



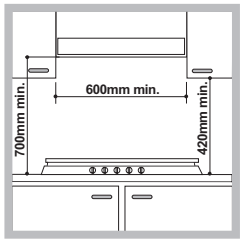
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- **(Pour la France et la Belgique)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

Encastrement
Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance.

- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (voir figure).

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.
  Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.

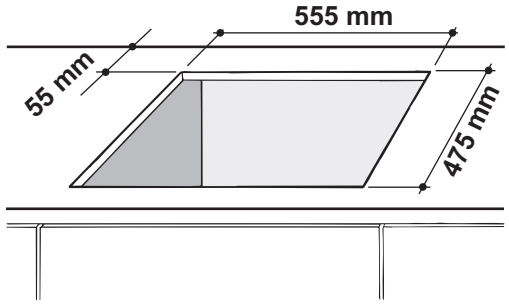
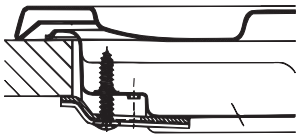
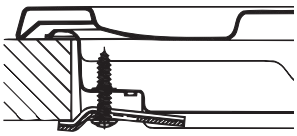


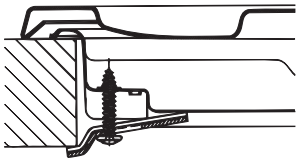
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour top **H=20mm**

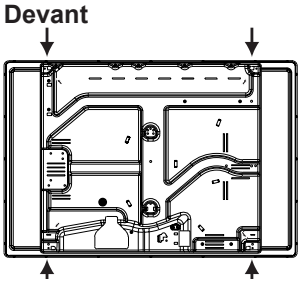


Position du crochet pour top **H=30mm**



Position du crochet pour top **H=40mm**

Devant

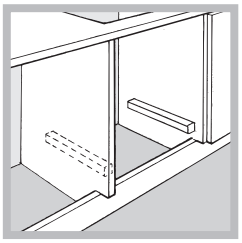


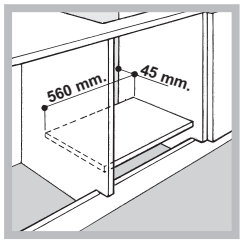
Derrière

! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

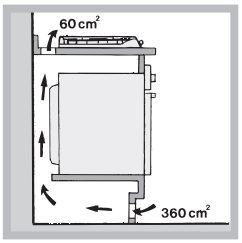
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

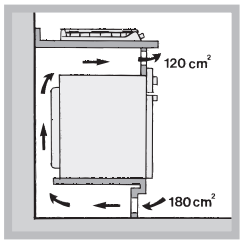
Aération
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).





En cas d'installation au-dessus d'un four encastrable dépourvu de ventilation de refroidissement forcée, il faudra prévoir des prises d'air d'entrée et de sortie pour permettre une bonne aération à l'intérieur du meuble (voir figure).





Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;

- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

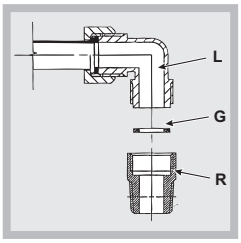
- **Pour la France**

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- **Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande**

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.



Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "**R**" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "**G**" sur le raccord en forme de "**L**" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.
Le raccordement doit être réalisé au moyen:
- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour le Luxembourg et la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)
! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.
La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "**L**" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés
Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.
La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

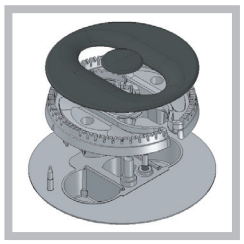
! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

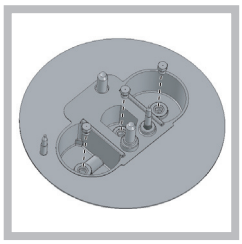
Vérification de l'étanchéité
! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Adaptation aux différents types de gaz (pour la France et la Belgique)
Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

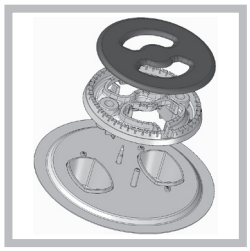
Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figure) ;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

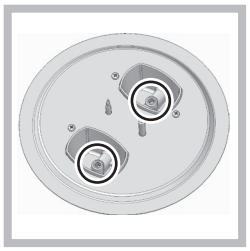




Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

1. retirer les grilles et sortir les brûleurs de leurs logements. Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figures) ;
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. Remplacer les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1). Les deux injecteurs sont percés des mêmes trous.
3. remonter les composants dans le sens inverse du démontage.





Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

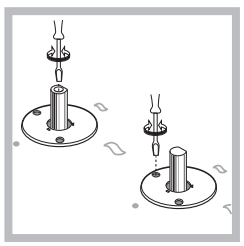
Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

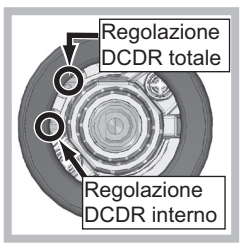
- Réglage minimum (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;

2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;

! Dans le cas du brûleur DCDR mono commande, effectuer le réglage au moyen des 2 vis situées à côté de la tige du robinet (voir figure).





3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.

5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

6. Dans le cas de manettes à réglage " discret " et d'affichage à led, positionner la manette sur le minimum, retirer ensuite la manette et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet.

7. Réglage des minima du brûleur DCDR à réglage " discret " et à affichage à led :
   - pour le réglage de l'anneau extérieur, tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum ;
   - pour le réglage du minimum de l'anneau intérieur, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum ;
   - retirer la manette et agir sur la vis située à côté de la tige du robinet.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2002/96/CEE et modifications successives.

FR

BE

LU

NL

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (uniquement pour modèles 60 et 65 cm)

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)

Brûleur	Diamètre	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Gaz liquidés: Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Gaz liquidés: By-pass 1/100	Gaz liquidés: Injecteur 1/100	Gaz liquidés: Débit * (g/h)		Gaz natural: Injecteur 1/100	Gaz natural: Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Gaz natural: Débit * (g/h)	Gaz natural: Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Gaz natural: Débit * (l/h)
	(mm)	Réduit	Nominale	(mm)	(mm)	Butane	Propane	(mm)	Nominale	G20	Nominale	G25
Rapide (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	132 (H)	3.00	286	3.00	332
Rapide Réduit (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H)	2.60	248	2.60	288
Semi Rapide (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Y)	1.65	157	1.65	183
Auxiliaire (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	111
Triple Coronne (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343	3.30	365
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)	30	0,30	0,90	27	44	65	64	74	0,90	86	0,90	100
Deux flammes (1) (DCDR intérieur)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	74	3,60	343	3,60	399
Deux flammes (1) (DCDR extérieur 2 injecteurs)				55	60 x 2			94 x 2				
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)	30	0.40	0.90	27	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	100x2	3.60	343	3.60	399
Pressions d'alimentation (Pour la France)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

Pour la Hollande

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz natural: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz natural: Débit * (l/h)
		Nominale	Réduit		G25
Rapide (R)	100	3.00	0.70	132 (H)	332
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	288
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	111
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	365
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)	30	0,90	0,30	74	100
Deux flammes (1) (DCDR intérieur)	130	3,60	1,50	74	399
Deux flammes (1) (DCDR extérieur 2 injecteurs)				94 x 2	
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)	30	0.90	0.40	74	100
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	3.60	1.50	100x2	399
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

Pour la Luxembourg

Brûleur		Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Réduit	Cat. I2E Gaz natural Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h) G20
Rapide (R)		100	3.00	0.70	132 (H)	286
Rapide Réduit (RR)		100	2.60	0.70	122 (H)	248
Semi Rapide (S)		75	1.65	0.40	96 (Y)	157
Auxiliaire (A)		55	1.00	0.40	79 (6)	95
Triple Coronne (TC)		130	3.60	1.50	103x2	343
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)		30	0,90	0,30	74	86
Deux flammes (1)	(DCDR intérieur)	130	3,60	1,50	74	343
	(DCDR extérieur 2 injecteurs)				94x 2	
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)		30	0.90	0.40	74	86
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)		130	3.60	1.50	100x2	343
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 17 25

(1) Uniquement pour DCDR mono commande
(2) Uniquement pour DCDR double commande

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³

FR

BE

LU

NL

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (uniquement pour modèles 75 cm)

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réduit	Gaz liquidés: Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Gaz liquidés: By-pass 1/100 (mm)	Gaz liquidés: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz liquidés: Débit * (g/h) Butane	Gaz liquidés: Débit * (g/h) Propane	Gaz natural: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz natural: Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Gaz natural: Débit * (g/h) G20	Gaz natural: Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Gaz natural: Débit * (l/h) G25
Rapide Réduit (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H)	2.60	248	2.60	288
Semi Rapide (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Y)	1.65	157	1.65	183
Auxiliaire (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	111
Triple Coronne (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343	3.30	365
Ultra Rapide (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	138 (H)	3.40	324	3.40	376
Semi-Poissonière (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	88	1.50	143	1.50	166
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	1.30	4.10	61	70x2	298	293	110x2	4.10	390	4.10	454
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)	30	0,30	0,90	27	44	65	64	69	0,90	86	0,80	100
Deux flammes (1) (DCDR intérieur)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	69	5,00	476	4,60	509
Deux flammes (1) (DCDR extérieur 2 injecteurs)				57	70 x 2			113 x 2				
Pressions d'alimentation (Pour la France)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

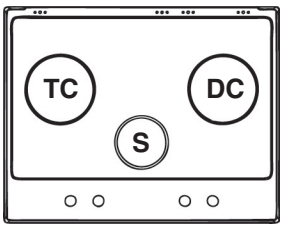
Pour la Hollande

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réduit	Gaz natural: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz natural: Débit * (l/h) G25
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	288
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	111
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	365
Ultra Rapide (UR)	100	3.40	0.70	138 (H)	376
Semi-Poissonière (SP)	—	1.50	0.70	88	166
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur) (2)	30	0.90	0.40	70	100
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	4.10	1.50	110 x2	454
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)	30	0,80	0,30	69	100
Deux flammes (1) (DCDR intérieur)	130	4,60	1,50	69	509
Deux flammes (1) (DCDR extérieur 2 injecteurs)				113 x 2	
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

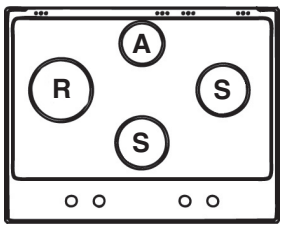
Pour la Luxembourg

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Cat. I2E Gaz natural Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h)
		Nominale	Réduit		G20
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	248
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	157
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	95
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	314
Ultra Rapide (UR)	100	3.40	0.70	138 (H)	324
Semi-Poissonière (SP)	—	1.50	0.70	88	143
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur) (2)	30	0.90	0.40	70	86
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	4.10	1.50	110 x 2	390
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)	30	0,90	0,30	69	86
Deux flammes (1) (DCDR intérieur)	130	5,00	1,50	69	476
Deux flammes (1) (DCDR extérieur 2 injecteurs)				113 x 2	
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 17 25

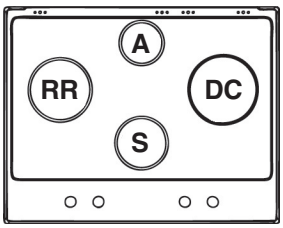
(1) Uniquement pour DCDR mono commande
(2) Uniquement pour DCDR double commande
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



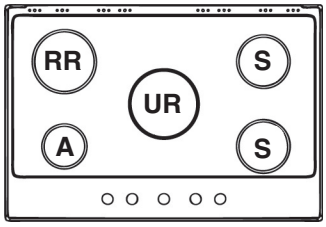
PK630RT...
PK630RTL...



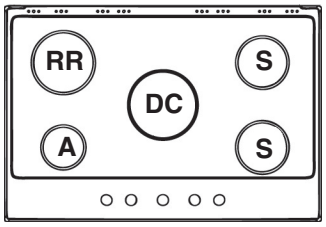
PK640...
PK640 E X...



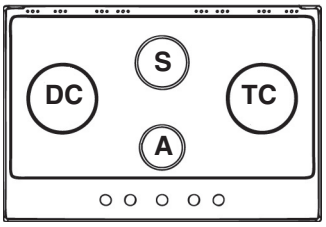
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



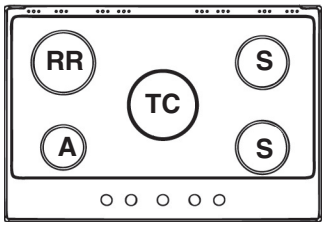
PK750...



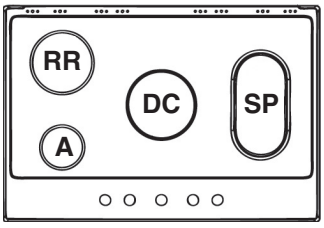
PK750R...
PK750RL...



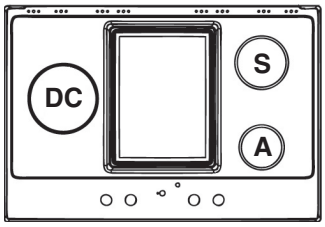
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

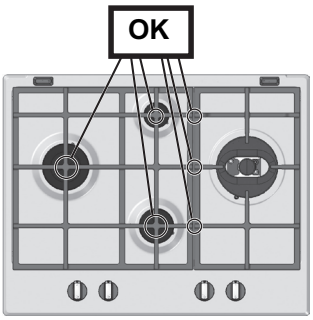


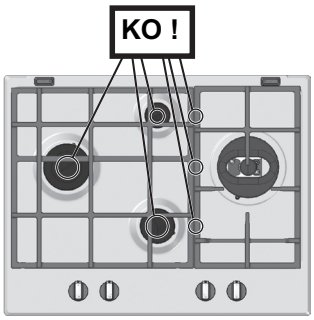
PK760RF...

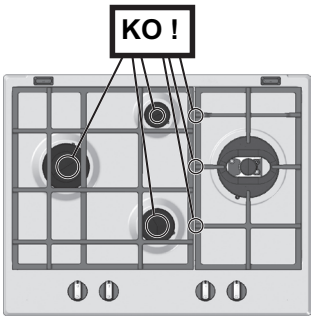


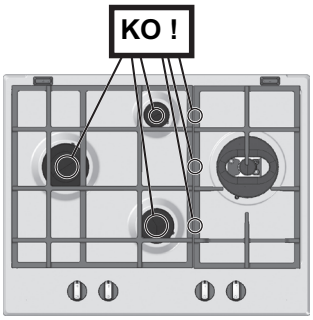
PK741RQO...

! Uniquement pour le modèle PK 640.1...: Les grilles peuvent être mal positionnées. Dans ce cas, le décalage des porte-casseroles est très évident et ceux-ci ne seront plus centrés sur le brûleur. Le bon positionnement (OK) et quelques exemples de mauvais positionnement (KO !) sont illustrés sur les figures suivantes.









Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou de la plaque électrique* correspondante est indiquée sur chaque manette.

Les tables de cuisson sont équipées de réglage de puissance " discret " permettant de régler avec précision la flamme jusqu'à 5 niveaux différents. Grâce à ce système, les tables à gaz permettent de toujours obtenir les mêmes résultats pour chaque recette car il est plus simple de repérer avec précision le niveau de puissance optimal pour le type de cuisson choisi.

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

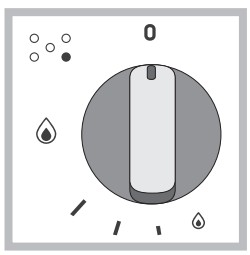
- ● Eteint
- Maximum
- Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale. Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●".

Réglage " discret " de la flamme
Il est possible de régler à l'aide de la manette 5 niveaux de puissance pour le brûleur choisi.



Pour passer d'un niveau à l'autre, il suffit de tourner la manette vers le niveau choisi.
Un déclic /clic signale le passage d'un niveau à l'autre.
Le niveau sélectionné est signalé par le symbole correspondant (symboles) et, sur les tables équipées d'afficheur, par allumage des LED (5 = puissance max. ; 1= puissance min.). Ce système assure un réglage parfait de la flamme et permet de toujours obtenir le même résultat de cuisson car il est plus facile de régler le niveau de puissance désiré.

Le brûleur à " deux flammes "
Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément (uniquement dans le cas de double commande).

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyer pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Double commande :
Chaque couronne composant le brûleur a sa propre manette de commande :
la manette caractérisée par le symbole contrôle l'anneau extérieur ;
la manette caractérisée par le symbole contrôle l'anneau intérieur ;

Pour allumer la couronne souhaitée, appuyer sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de puissance maximale .
Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne jamais régler, simultanément, l'anneau du centre sur sa position minimale et l'anneau extérieur sur sa position maximale.

Mono Commande :
Les couronnes qui composent le brûleur ont une manette de commande.
Pour allumer les deux anneaux en même temps, appuyer sur la manette en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole (max) - (min).

Pour passer à l'allumage de l'anneau du centre uniquement, appuyer sur la manette en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole (max) - (min).
(pour passer d'un mode à l'autre, il faut éteindre le brûleur).

Pour éteindre le brûleur, appuyer sur la manette en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●").

Vitrocéramique*
Cette zone de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants à diamètre double, situés sous le verre. Vous pouvez n'allumer que le foyer **"A"** ou, si vous voulez disposer d'un foyer de cuisson plus large, les deux foyers **"A"** et **"B"**. Pour brancher le foyer **"A"** il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'une des 12 positions de réglage disponibles. Pour brancher en plus le foyer **"B"** placez-vous sur la position 12 et tourner d'un déclic jusqu'à la position , procédez ensuite au réglage en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'un des 12 niveaux de puissance désiré.
La zone chauffante est indiquée graphiquement, elle devient rouge quand elle est allumée.

* N'existe que sur certains modèles.

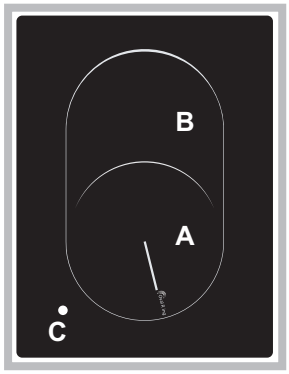
FR

BE

LU

NL

A. foyer circulaire;
B. foyer extensible;
C. voyant de chaleur résiduelle: il signale que la température du foyer dépasse 60°C, et ce même après extinction de ce dernier.



Toute position de la manette autre que la posiiton “éteint” entraîne l’allumage du voyant de fonctionnement des Table de cuisson Vitrocéramique.

Conseils pratiques pour l’utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n’oubliez pas :

- d’utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l’ébullition.

Brûleurs	Ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26
Deux Flammes (DCDR intérieur)	10 - 14
Deux Flammes (DCDR extérieur)	24 - 26

Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 60 - 65 cm

Brûleurs	Ø Récipients (cm)
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Semi Poissonière (SP)	16 - 20
Triple Couronne (TC)	24 - 26
Ultra-Rapide (UR)	24 - 26
Deux Flammes (DCDR intérieur)	10 - 14
Deux Flammes (DCDR extérieur)	26 - 28

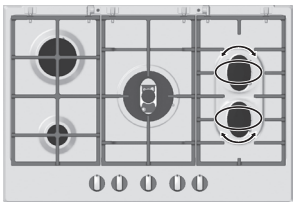
Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 75 cm

***** N’existe que sur certains modèles.

! Sur les modèles munis de grille de réduction, cette dernière ne doit être utilisée que sur le brûleur Deux flammes intérieur (DCDR intérieur), lorsque l’on utilise des récipients de diamètre inférieur à 12 cm.
Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe “Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser les brûleurs centraux “Demi-Poissonnière”

L’utilisation des deux brûleurs “Demi-poissonnière” de forme oblongue, pouvant tourner de 90°, donne à la table une plus grande flexibilité d’emploi.



Pour tourner les brûleurs de 90° “Demi-Poissonnière”, procédez comme suit:

- Assurez-vous que les brûleurs sont bien froids.
- Soulevez complètement le brûleur.
- Remontez-le dans son logement suivant la position désirée.
- Assurez-vous que les brûleurs soient correctement positionnés.

Les deux brûleurs notamment peuvent être utilisés ensemble ou séparément avec des casseroles de formes ou de dimensions différentes comme suit:

- Double brûleur comme “Poissonnière” pour des récipients ovales (Fig. A).
- Double brûleur pour des poêles grill ou pour des récipients rectangulaires ou carrés ayant au moins 28x28 cm (Fig. B)
- Brûleur simple pour récipients moyens (diam. 16-20 cm) (Fig. C)
- **NE JAMAIS utiliser le brûleur double dans la configuration illustrée figure D.**

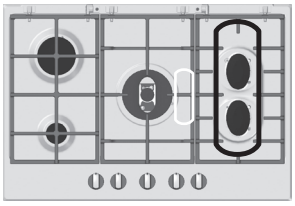


Fig. A

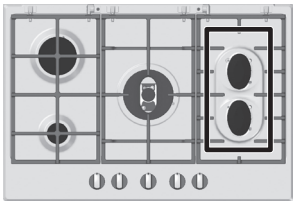


Fig. B

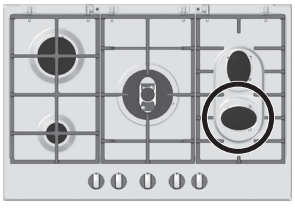


Fig. C

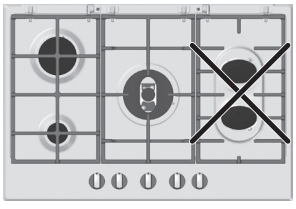


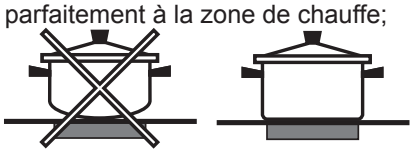
Fig. D

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser votre table vitrocéramique

Pos.	Plaque automatique
0	Éteint.
1	Pour faire fondre le beur, le chocolat.
2	Pour réchauffer les liquides.
3	
4	Pour crèmes et sauces.
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets.
7	
8	Pâtes - Riz.
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes.
11	
12	Fritures.
	Allumage des deux zones de cuisson.

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson:

- utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée;

- veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles;

- évitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;

- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

! La colle utilisée pour sceller la vitre peut laisser des traces de gras. Avant d'utiliser l'appareil, nous conseillons de les éliminer avec un produit de nettoyage non abrasif. Durant les premières heures d'utilisation, il est possible de sentir une odeur de caoutchouc qui disparaîtra immédiatement.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- **Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

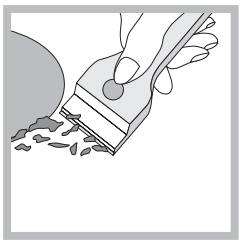
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.

- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.

- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.

- Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou de résidus d'aliments cuits auparavant. Nettoyez régulièrement la surface de la table en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif.

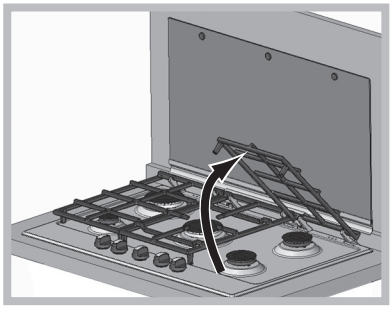


Il faudra utiliser, de façon périodique, des produits spéciaux pour tables de cuisson en vitrocéramique. Eliminez tout d'abord tous restes d'aliments et toutes éclaboussures de graisse à l'aide d'un racloir comme par exemple **CERA**Quick® (n'étant pas fourni avec l'appareil).
Nettoyez la table de cuisson quand elle est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié (comme celui de la ligne Solutions disponible dans tous les Centres d'Assistance Technique) et du papier essuie-tout, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Des feuilles alu, des objets en plastique ou en matière synthétique ayant malencontreusement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent être **aussitôt** nettoyés quand la zone de cuisson est encore chaude à l'aide d'un racloir.

Certains produits de nettoyage spécifiques forment une couche superficielle transparente résistante à la saleté qui protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les produits en atomiseur pour four ou les produits détachants.

- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

! Pas besoin de retirer les grilles pour nettoyer la surface du plan de cuisson. Grâce à leur système de support, il suffit de soulever les grilles et de les garder dans cette position ou des les faire pivoter pour les poser sur un support arrière. **Attention à ne pas poser les grilles chaudes sur l'éventuel couvercle en verre pour éviter que les caoutchoucs sur le verre s'abîment.**



Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

Avez-vous contrôlé si :
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson

La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.

Avez-vous contrôlé si :
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

Avez-vous contrôlé si :
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si :
- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

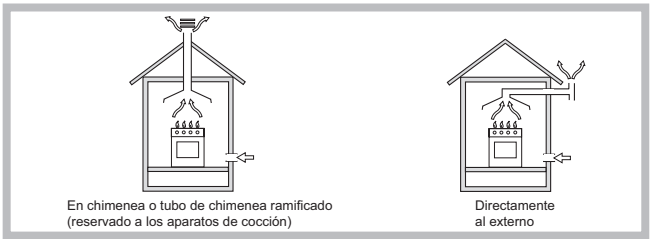
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

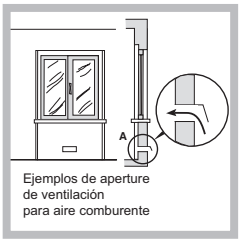
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de l'Orden de 29.03.1974. Deben ser observados los siguentes requisitos:

- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.

También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

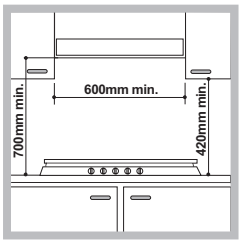
Empotramiento

Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.

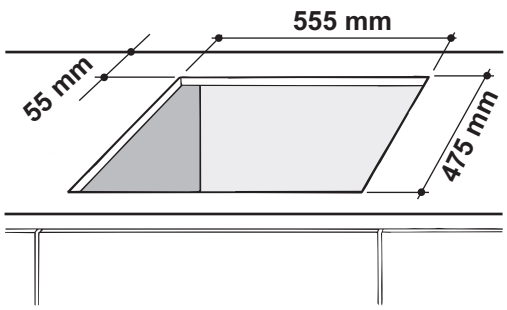
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm.

- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).

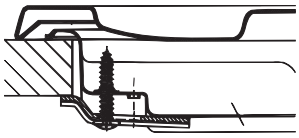


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (ver la figura).

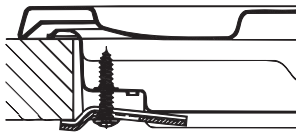
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura.
  Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



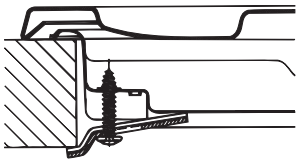
Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies **H=20mm**

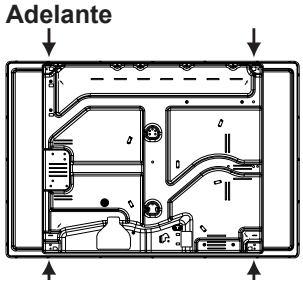


Posición del gancho para superficies **H=30mm**



Posición del gancho para superficies **H=40mm**

Adelante



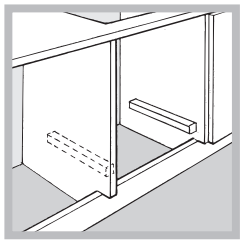
Atrás

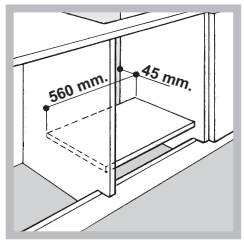
! Use los ganchos contenidos en el “paquete de accesorios”

- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

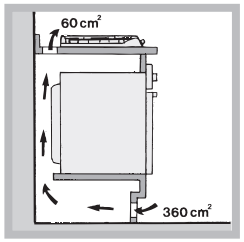
Aireación

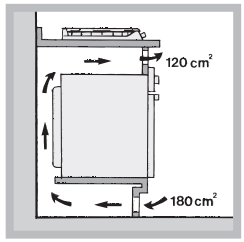
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).





Cuando la instalación se realice sobre un horno empotrado sin ventilación forzada de enfriamiento, se debe garantizar la presencia de tomas para la entrada y salida de aire que permitan una adecuada aireación en el interior del mueble (ver las figuras).





Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.
Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”.
En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”.

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)
! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.
En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).
La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas
La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.
La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

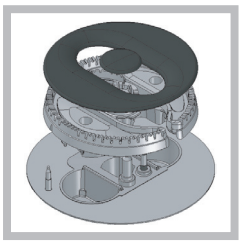
! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

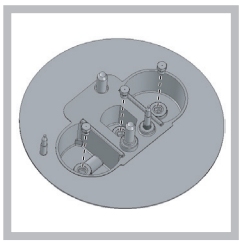
Control de la estanqueidad
! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas
Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

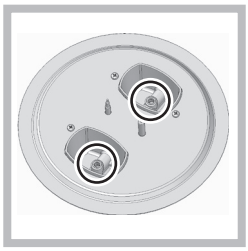
1. quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores").
3. vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Sustitución de los picossen el quemador "doble llama" independente
1. sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes. El quemador está compuesto de 2 partes separados (ver Fig. E y Fig. F)
2. destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. El quemador interno tiene un pico, el quemador externo tiene dos (del mismo tamaño). Reemplazar los picos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).
3. Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.





Cambio de los picos en el quemador Triple corona
1. quitar las rejillas y extraer los quemadores. El quemador está compuesto por dos partes separadas (ver las figuras) ;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. Sustituir los picos con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1). Los dos inyectores tienen los mismos agujeros.
3. colocar nuevamente en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.



• Regulación de aire principal de los quemadores

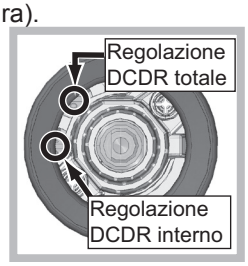
Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

• Regulación de los mínimos

1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;

2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

! En el caso del quemador DCDR monomando, la regulación se debe realizar con los 2 tornillos ubicados al costado de la varilla del grifo (ver la figura).



3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.
5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

6. En el caso de mandos con regulación discreta y visualización con led, coloque el mando en la posición de mínimo, luego extraiga el mando y trabaje con el tornillo de regulación ubicado al costado de la varilla del grifo.
7. Regulación de los mínimos del quemador DCDR con regulación discreta y visualización con led:
   - para regular la corona externa, gire el mando en sentido antihorario hasta la posición de mínimo;
   - para regular el mínimo de la corona interna, gire el mando en sentido horario hasta la posición de mínimo;
   - extraiga el mando y trabaje con el tornillo de regulación ubicado al costado de la varilla del grifo.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	ver placa de características
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2002/96/CEE y posteriores modificaciones successives.

Características de los quemadores e inyectores (sólo para los modelos de 60 y 65 cm)

Tabla 1

Quemador		Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Reducida	Gas liquido: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas liquido: By-pass 1/100 (mm)	Gas liquido: Pico 1/100 (mm)	Gas liquido: Capacid.* (g/h) ***	Gas liquido: Capacid.* (g/h) **	Gas natural: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas natural: Pico 1/100 (mm)	Gas natural: Capacid.* (l/h)
Ràpido (R)		100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Ràpido Reduc. (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Corona Triple (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Doble llama (DCDR Interno) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Doble llama (1)	(DCDR Interno)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	3,60	74	343
	(DCDR Externo 2 pico.)				55	60x 2				94x2	
Doble llama (DCDR Interno) (2)		30	0.40	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Doble llama (DCDR Externo) 2 Pico (2)		130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Presiones de suministro		Nominal (mbar) Minimo (mbar) Màximo (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

(1) Sólo para DCDR monomando
(2) Sólo para DCDR doble comando
* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

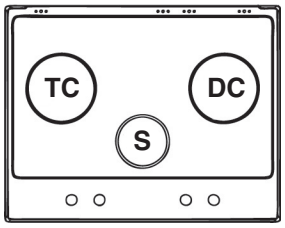
ES

Características de los quemadores e inyectores (sólo para los modelos de 75 cm)

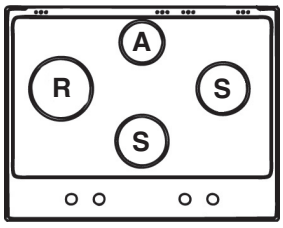
Tabla 1

Quemador		Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Reducida	Gas liquido: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas liquido: By-pass 1/100 (mm)	Gas liquido: Pico 1/100 (mm)	Gas liquido: Capacid.* (g/h) ***	Gas liquido: Capacid.* (g/h) **	Gas natural: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas natural: Pico 1/100 (mm)	Gas natural: Capacid.* (l/h)
Ràpido Reduc. (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Corona Triple (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Ultrarrápido (UR)		100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H)	324
Semi-Pescadera (SP)		—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Doble llama (DCDR Interno) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	70	86
Doble llama (DCDR Externo) 2 Pico (2)		130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	114x2	390
Doble llama (DCDR Interno) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	69	86
Doble llama (1)	(DCDR Interno)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	69	476
	(DCDR Externo 2 pico.)				55	70x2				113x2	
Presiones de suministro		Nominal (mbar) Minimo (mbar) Màximo (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

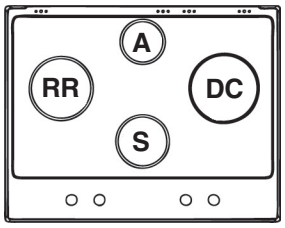
(1) Sólo para DCDR monomando
(2) Sólo para DCDR doble comando
* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



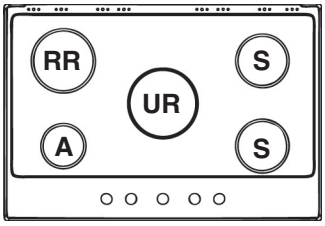
PK630RT...
PK630RTL...



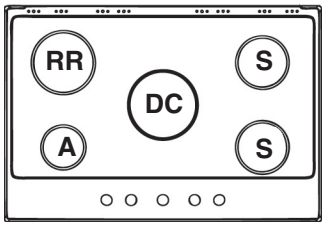
PK640...
PK640 E X...



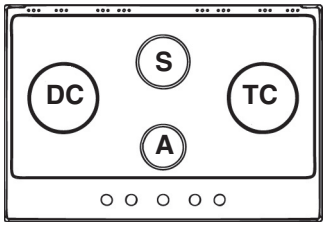
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



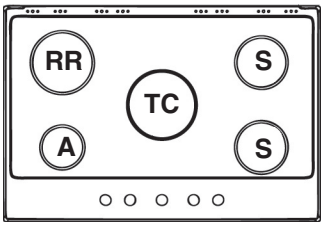
PK750...



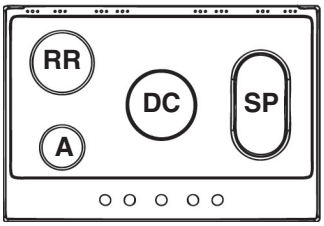
PK750R...
PK750RL...



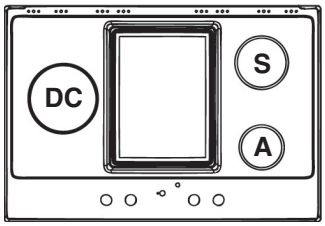
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

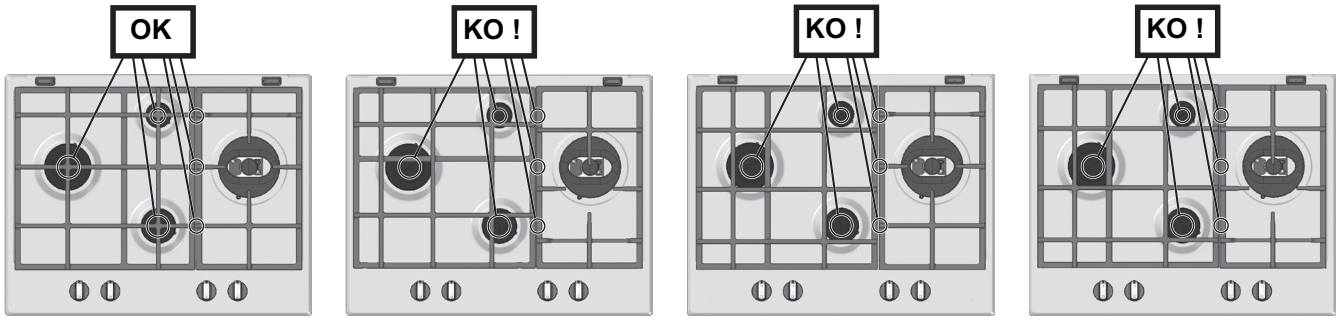


PK760RF...



PK741RQO...

! Sólo para el modelo PK 640.1...: Es posible que las rejillas se coloquen de modo incorrecto. En este caso, la no alineación de las hornallas es evidente y el cruce de las mismas no está en el centro del quemador. En las siguientes figuras se indica el posicionamiento adecuado (OK) y algunos ejemplos de posicionamiento incorrecto (KO !).



Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas o de la placa eléctrica* correspondiente.

Las encimeras a gas poseen regulación discreta de la potencia lo que permitirá regular con precisión la llama en 5 niveles diferentes. Gracias a este sistema será posible obtener siempre los mismos resultados para cada receta, ya que será más simple y precisa la individualización del nivel de potencia óptimo para el tipo de cocción elegido, incluso para las encimeras a gas.

Quemadores a gas
El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

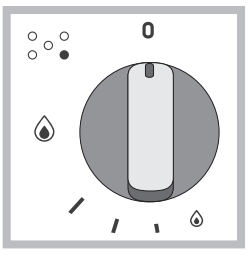
- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.
En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "●").

Regulación discreta de la llama
El quemador elegido se puede regular en 5 niveles distintos de potencia, utilizando el mando correspondiente.



Para pasar de un nivel a otro basta girar el mando hacia el nivel elegido. Un disparo/clic advierte el paso de un nivel a otro.
La visualización del nivel seleccionado se produce a través del símbolo correspondiente (símbolos) y, en las encimeras que poseen pantalla, a través del encendido de los LED (5 = máx. potencia, 1 = mín. potencia).

* Presente sólo en algunos modelos.

El sistema garantiza una perfecta regulación de la llama y permite obtener el mismo resultado de cocción, individualizando más fácilmente el nivel de potencia deseado.

El quemador de "dos llamas"
Este quemador a gas está formado por dos fuegos concéntricos que pueden funcionar juntos o de manera independiente (sólo en el caso del doble mando).

Debido a que el quemador está dotado de un dispositivo de seguridad, es necesario mantener presionada la perilla durante 2 o 3 segundos hasta que se caliente el dispositivo que mantiene la llama encendida automáticamente.

Doble mando:
Cada corona que compone el quemador tiene su mando:
el mando identificado con el símbolo controla la corona externa;
el mando identificado con el símbolo controla la corona interna.

Para encender la corona deseada, presione y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta llegar a la posición de máxima potencia .
Para utilizar en forma óptima el quemador de llama doble, no regule nunca simultáneamente la corona interna al mínimo y la externa al máximo.

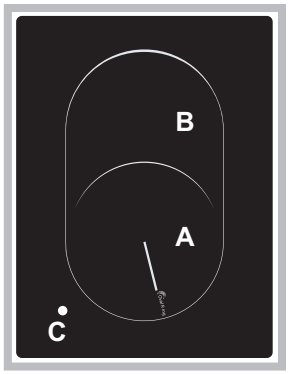
Mono Mando:
Las coronas que componen el quemador poseen un mando.
Para encender ambas coronas simultáneamente presione y gire el mando en sentido antihorario hasta el símbolo (máx) - (mín) .

Para pasar a la corona interna solamente presione y gire el mando en sentido horario hasta el símbolo (máx) - (mín).
(para pasar de una modalidad a otra, se debe apagar el quemador).

Para apagar el quemador es necesario presionar y girar el mando "●" en sentido horario hasta el tope.

Vitrocerámica*
Esta zona de cocción dispone de calentadores radiantes de doble diámetro, situados debajo del cristal. Se puede encender la zona circular **"A"** únicamente o, si se desea mayor espacio, ambas zonas **"A"** y **"B"**. Para activar la zona circular **"A"** bastará mover el mando en sentido horario, coincidiendo con una de las 12 posiciones de regulación disponibles. Para activar la zona **"B"** llegar hasta la posición 12 y efectuar un clic hasta la posición , seguidamente se procederá a su regulación moviendo el mando en sentido antihorario, hasta alcanzar uno de los 12 niveles posible.
La ilustración del Manual indica la zona de calor que se pone roja al momento de activarla.

A. Zona de cocción circular;
B. Zona de cocción extensible;
C. Piloto indicador de calor residual: indica que la zona tiene temperatura superior a 60°C, que permanece después de apagado el elemento.



Para cualquier posición del mando, diferente de la de apagado, se produce el encendido de la luz indicadora de funcionamiento de la placa Vitrocerámica.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

- utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26
Doble llama (DCDR Interno)	10 - 14
Doble llama (DCDR Externo)	24 - 26

Ollas que deben utilizarse en placas de 60 - 65 cm

Quemador	Ø Diámetro Recipientes (cm)
Rápido Reducido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi-Pescadera (SP)	16 - 20
Corona Triple (TC)	24 - 26
Ultrarrápido (UR)	24 - 26
Doble llama (DCDR Interno)	10 - 14
Doble llama (DCDR Externo)	26 - 28

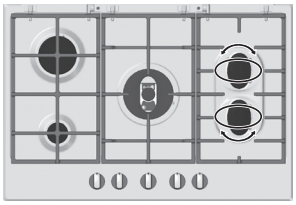
Ollas que deben utilizarse en placas de 75 cm

***** Presente sólo en algunos modelos.

! En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador Doble llama interno (DCDR Interno), cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.
Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo “Características de los quemadores y boquillas”.

Consejos prácticos para uso de los quemadores centrales “Semi-Elíptica”*

El uso de los dos quemadores “Semi-Elíptica” de forma elíptica, con rotación de 90°C ofrece mayor flexibilidad de empleo de la encimera.



Para efectuar la rotación de los quemadores elípticos, conviene proceder de esta manera:
- Esperar que los quemadores estén fríos
- Levantar totalmente el quemador
- Colocarlo de nuevo en su lugar, pero en la posición deseada
- Comprobar el ajuste de todas las piezas

Los dos quemadores se pueden usar juntos o separadamente con ollas de distinta forma y dimensiones, a saber:
- quemador doble, elíptico (Pecera) para recipientes ovalados (A).
- quemador doble para asaderas o recipientes rectangulares o cuadrados de medidas mínimas 28x28 cm (Fig. B)
- Quemador individual para recipientes medianos (16-20 cm diam). (Fig. C).
- **NO utilice NUNCA el quemador doble en la configuración representada en la figura D.**

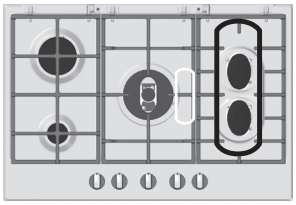


Fig. A

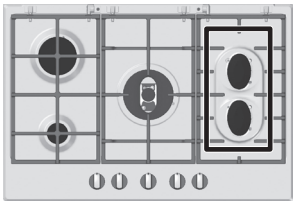


Fig. B

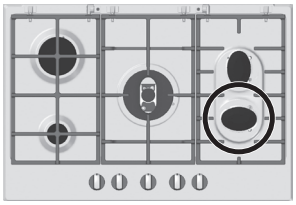


Fig. C

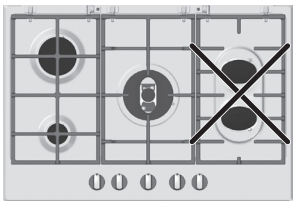


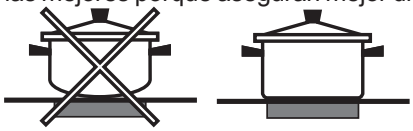
Fig. D

Consejos prácticos para uso de vitrocerámica*

Pos.	Chapa irradiadora
0	Apagada
1	Para derreter manteiga, chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para nata e molhos
5	
6	Para cozer com temperatura de fervura
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar
	Funcionamento com ambas as zonas de cozedura

Para obtener el rendimiento máximo conviene tener en cuenta lo siguiente:

- Sobre la placa de vitrocerámica se pueden usar todo tipo de ollas. Lo importante es que tengan fondo perfectamente plano: las cacerolas de fondo espeso son las mejores porque aseguran mejor distribución del calor;



- Usar ollas con diámetro suficiente para ocupar toda la zona recalentada, para garantizar el uso de todo el calor disponible;

- Comprobar que la base de las ollas esté siempre limpia y bien seca; se consigue mejor contacto y larga duración de placa y cacerolas;

- No usar la misma vajilla para quemadores de gas. La concentración del calor sobre los quemadores de gas es tal que puede deformar el fondo de la cacerola, con lo que nunca se podrá obtener el resultado deseado al usarla con placa de vitrocerámica;

- No deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

! El pegamento usado para sellar el cristal a veces deja huellas de grasa. Es aconsejable eliminarlas antes del primer uso del aparato, con un producto suave para este tipo de limpieza. Durante las primeras horas de uso, se advierte a veces olor a caucho, que desaparece en breve.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No deje encendida la placa eléctrica sin ollas.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.

- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.

- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.

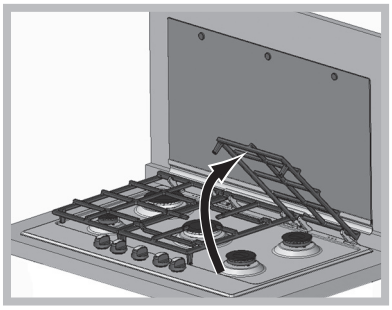
- antes de preparar los elementos, la superficie de cocción se limpiará bien con un trapo húmedo para quitar el polvo o restos de comidas anteriores. La superficie se limpiará a menudo con agua tibia y detergente suave.

Periódicamente es necesario efectuar una limpieza esmerada con producto especial para limpieza de placas de vitrocerámica. En este caso se quitará cualquier residuo incrustación o salpicadura, utilizando el raspador especial, por ej. **CERA** (que no viene en dotación).
Limpiar la placa mientras está tibia, usar una preparación adecuada (como el de la línea Solutions disponible en todos los Centros de Asistencia Técnica) y papel de cocina, pasar un trapo húmedo y secar bien. Las hojas de aluminio, objetos de material plástico o sintético que se hayan disuelto accidentalmente, o el azúcar o substancias almibaradas se limpiarán **inmediatamente** con un raspador mientras la zona no se ha enfriado.

Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente y repelen la suciedad. Esto protege la superficie contra daños eventuales provocados por alimentos con alto contenido de azúcar. De ninguna manera conviene recurrir a esponjas o pulimentos abrasivos. Tener en cuenta además que los detergentes químicamente agresivos del tipo spray para horno o quitamanchas tampoco sirven.

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

! Para limpiar la superficie de la encimera no es necesario extraer las rejillas. Gracias al sistema de soporte, basta levantar las rejillas y sostenerlas o girarlas hasta apoyarlas en un soporte posterior.
Tenga cuidado de no apoyar las rejillas calientes sobre la tapa de vidrio (si existe) para evitar que se dañen los tapones de goma del vidrio.



Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

Controle si:
- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

Controle si:
- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

Controle si:
- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

Los recipientes no permanecen estables.

Controle si:
- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

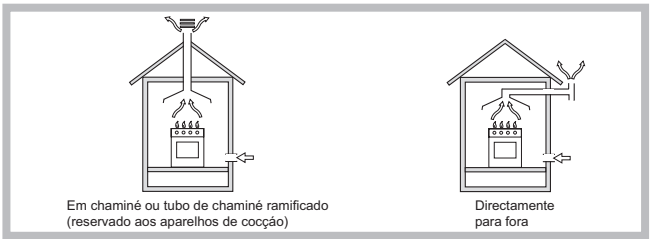
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

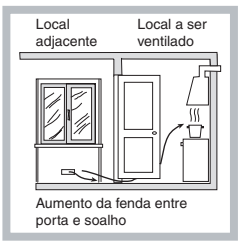
! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.



Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50°C.

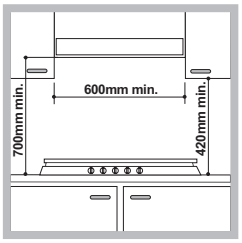
Encaixe

Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.

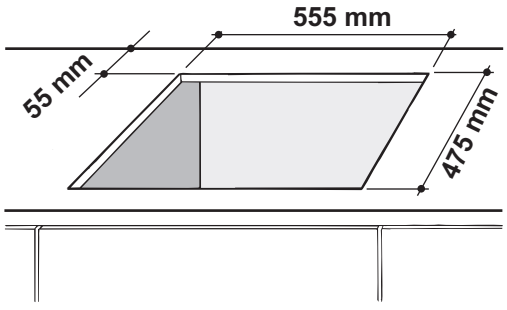
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.

- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (veja a figura).

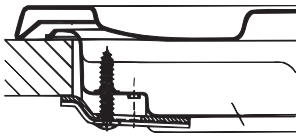


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (veja a figura).

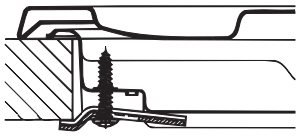
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura.
  Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



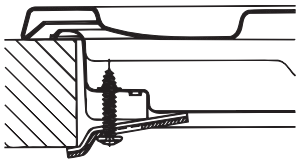
Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para **H=20mm**

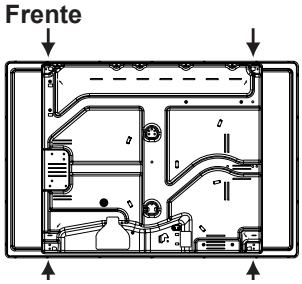


Posição do gancho para **H=30mm**



Posição do gancho para **H=40mm**

Frente



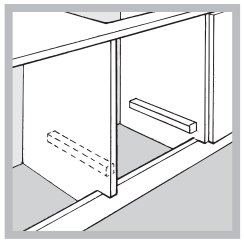
Atrás

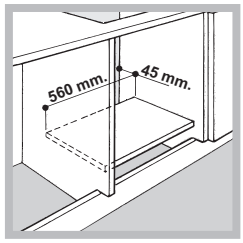
! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios".

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

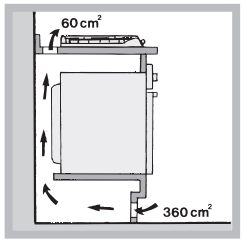
Ventilação

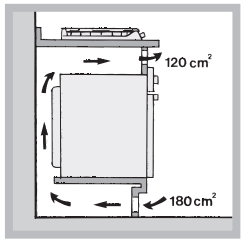
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).





No caso de instalação sobre um forno de encaixar sem ventilação forçada de arrefecimento, para consentir uma adequada ventilação no interior do móvel devem ser asseguradas tomadas de ar de entrada e saída (veja as figuras).





Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança. Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".
Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)
! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho. Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em “L” dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca
A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.
A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

Controle da vedação
! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

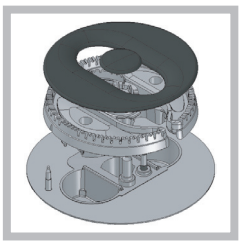
1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.

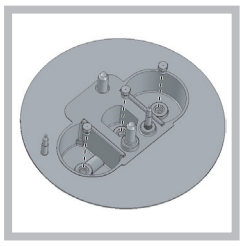
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).

3. monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.

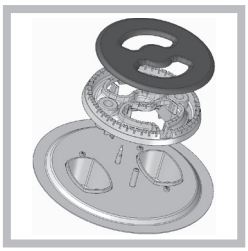
4. no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

Substituição dos injectores do queimador com “chamas duplas” independentes
1. tirar as grelhas e retirar os queimadores do seus lugares. O queimador está formado por 2 partes separadas;
2. desapertar os injectores utilizando uma chave de tubo de 7 mm . O queimador interno tem um injector e o queimador externo tem dois (da mesma dimensão). Substituir os injectores pelos indicados para o novo tipo de gás (ver tabela 1);
3. colocar no lugar todos os componente seguindo as operações contrárias às da sequência citada acima;





Substituição dos bicos do queimador de tripla coroa
1. retire as grelhas e extraia os queimadores das suas sedes. O queimador é composto por duas partes separadas (ver figuras);
2. desenrosque os bicos, utilizando uma chave de tubo de 7 mm. Troque os bicos por outros adequados ao novo tipo de gás (ver a tabela 1). Os dois bicos têm furos idênticos.
3. volte a colocar todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.



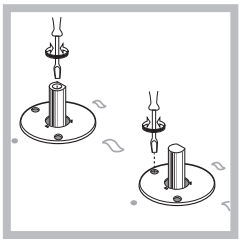
• Regulação do ar primário dos queimadores

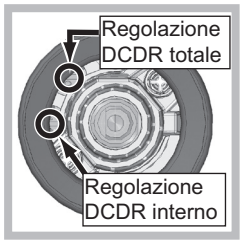
Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

• Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

! No caso do queimador DCDR monocomando, a regulação é feita através dos dois parafusos ao lado da vareta da torneira (ver figura).





3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.

4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.

5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

6. No caso dos botões com regulação discreta e visualização por LED, posicione o botão na posição de mínimo. Retire o botão e ajuste o parafuso de regulação que se encontra ao lado da vareta da torneira.

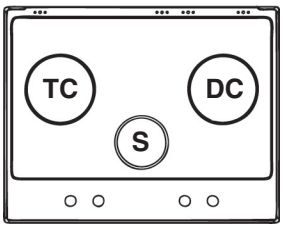
7. Regulação dos mínimos do queimador DCDR com regulação discreta e visualização por LED:
   - para a regulação da coroa externa, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de mínimo;
   - para a regulação do mínimo da coroa interna, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de mínimo;
   - retire o botão e ajuste o parafuso de regulação ao lado da vareta da torneira.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

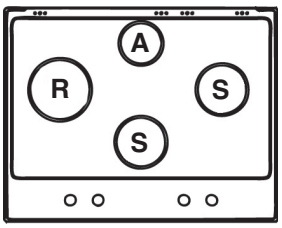
! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

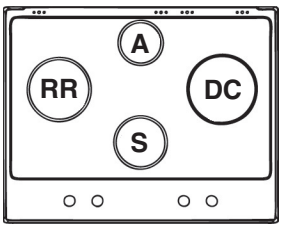
PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
CE	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações.



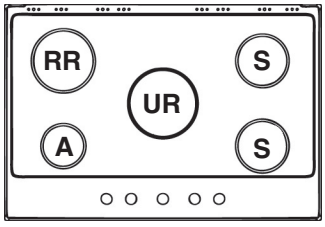
PK630RT...
PK630RTL...



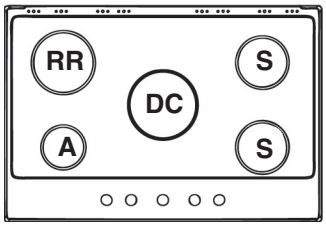
PK640...
PK640 E X...



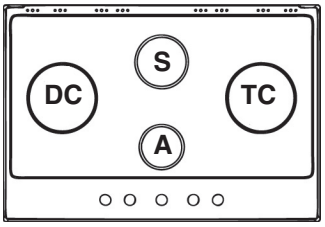
PK640R...
PK640RL...
PK640.1R...
PKS640R...



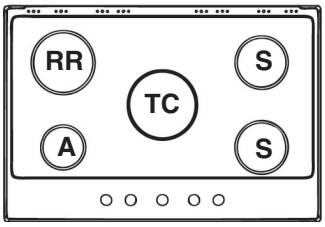
PK750...



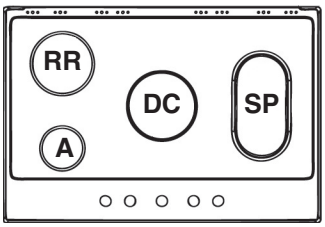
PK750R...
PK750RL...



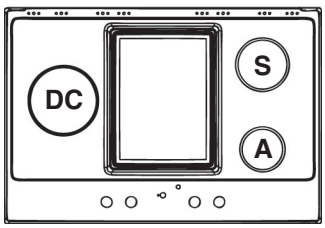
PK750RT...
PK750RTL...



PK750T...
PK750TL...
PK750T E X...

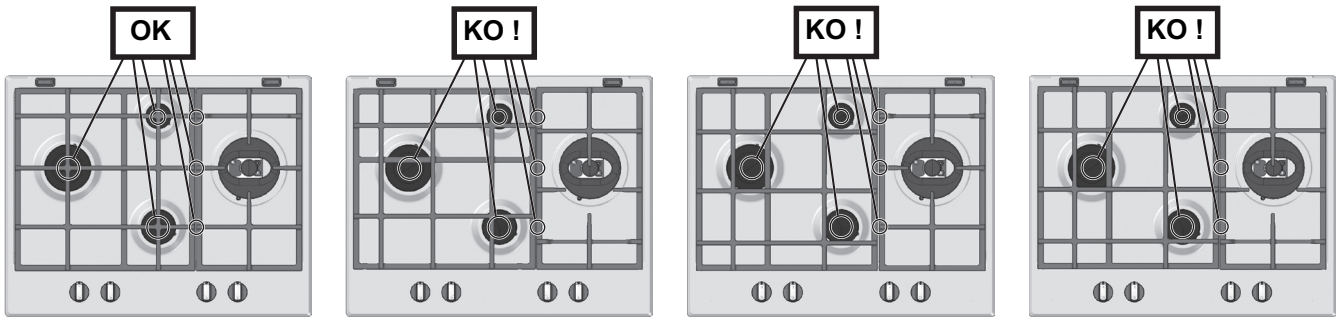


PK760RF...



PK741RQO...

! Apenas para o modelo PK 640.1...: Existe a possibilidade de posicionar as grelhas de forma errada. Neste caso, o desalinhamento das raias é muito evidente e o cruzamento das mesmas não fica no centro do queimador. Nas figuras seguintes é indicado o posicionamento correcto (OK) e alguns exemplos de posicionamento errado (KO!).



Características dos queimadores e bicos (somente para os modelos 60 e 65 cm)

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	Gás liquefeito: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h) ***	Capacid.* (g/h) **	Gás natural: Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)
Ràpido (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Ràpido Reduz. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Coroa Tripla (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Chama Duplas (DCDR Interno) (1)	30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Chamas Duplas (1) (DCDR Interno)	130	1,50	3,60	27	44	262	257	3,60	74	343
Chamas Duplas (1) (DCDR Externo 2 bico)				55	60x 2				94 x 2	
Chama Duplas (DCDR Interno) (2)	30	0.40	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Chama Duplas (DCDR Externo) 2 bico (2)	130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Minima (mbar)					20	25	17		
	Màxima (mbar)					35	45	25		

(1) Apenas para DCDR monocomando
(2) Apenas para DCDR de duplo comando
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

PT

Características dos queimadores e bicos (somente para os modelos 75 cm)

Tabela 1

Queimador		Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	Gás liquefeito					Gás natural		
				Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h) ***	Capacid.* (g/h) **	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)
Ràpido Reduz. (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Coroa Tripla (TC)		130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Ultra Rapido (UR)		100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	138 (H)	324
Semi-Peixes (SP)		—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Chama Duplas (DCDR Interno) (2)		30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Chama Duplas (DCDR Externo) 2 bico (2)		130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Chama Duplas (DCDR Interno) (1)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	69	86
Chamas Duplas (1)	(DCDR Interno)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	69	476
	(DCDR Externo 2 bico)				57	70 x 2				113 x 2	
Pressões de alimentação		Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

(1) Apenas para DCDR monocomando
(2) Apenas para DCDR de duplo comando
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Os planos de cozedura a gás estão equipados com regulação discreta da potência, que permite regular com precisão a chama em 5 níveis diferentes. Graças a este sistema, com os planos a gás também será possível obter sempre os mesmos resultados para cada receita, uma vez que a identificação do nível de potência ideal para cada tipo de cozedura será mais fácil e precisa.

Queimadores a gás
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

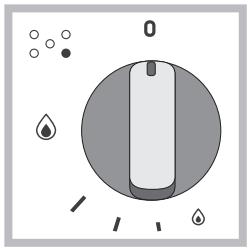
- • Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.
Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "•") na direcção horária até que se apague.

Regulação discreta da chama
O queimador seleccionado pode ser regulado através do botão, em 5 níveis diferentes de potência.



Para passar de um nível para outro, basta rodar o botão até ao nível seleccionado.
A passagem de um nível para outro é assinalada por um clique.
A visualização do nível seleccionado ocorre através do símbolo correspondente (símbolos) e nos planos equipados com display, através da ligação dos LED (5 = potência máxima; 1 = potência mínima).

***** Há somente em alguns modelos.

O sistema garante uma perfeita regulação da chama e permite obter o mesmo resultado de cozedura, identificando mais facilmente o nível de potência desejado.

O queimador com "duplas chamas"
Este queimador a gás é constituído por dois fogos concêntricos, que podem funcionar juntos ou de maneira independente (apenas em caso de duplo comando).

Como o queimador está equipado com um dispositivo de segurança, é necessário manter o botão pressionado cerca de 2-3 segundos até que aqueça o dispositivo que mantém a chama automaticamente acesa.

Duplo comando:
Cada coroa que compõe o queimador tem um botão de comando:
o botão indicado pelo símbolo controla a coroa externa;
o botão indicado pelo símbolo controla a coroa interna.

Para acender a coroa que deseja, pressione e rode no sentido dos ponteiros do relógio o botão correspondente até à posição de potência máxima .
Para utilizar o queimador de chama dupla da melhor maneira, nunca regule a coroa interna para o mínimo e, ao mesmo tempo, a externa para o máximo.

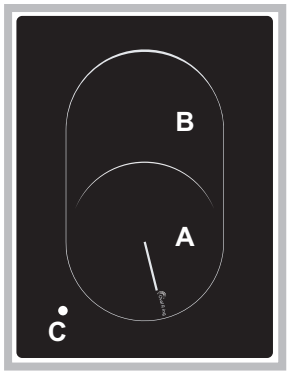
Monocomando:
As coroas que compõem o queimador têm um botão de comando.
Para acender ambas as coroas simultaneamente, pressione e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo (máx) - (mín).

Para passar apenas para a coroa interna, pressione e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo (máx) - (mín).
(para passar de uma modalidade para a outra é necessário apagar o queimador).

Para apagar o queimador é necessário rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio até que se apague (correspondente ao símbolo "•").

Vidro Cerâmica*
Esta zona de cozedura é dotada de elementos aquecedores irradiadores de diâmetro duplo, situados abaixo do vidro. É possível acender somente a parte circular **"A"** ou, para ter a disposição uma zona de cozedura maior, ambas parte **"A"** e **"B"**. Para inserir a zona de cozedura circular **"A"** é suficiente girar o manípulo no sentido horário colocando-o numa das 12 posições de regulação disponíveis. Para inserir também a zona de cozedura **"B"** colocar -se na posição 12 e efectuar um movimento até a posição , girar em seguida o manípulo no sentido horário até atingir um dos 12 níveis, com a potência desejada, para proceder à regulação.
O desenho identifica a zona aquecedora, esta torna-se vermelha depois de acesa.

A. zona de cozedura circular;
B. zona di cozedura extensível;
C. indicador luminoso do calor resíduo : indica que a zona de cozedura tem uma temperatura superior a 60°C, mesmo depois que o elemento aquecedor tiver sido apagado.



Para cualquier posición del mando, diferente de la de apagado, se produce el encendido de la luz indicadora de funcionamiento de la placa Vitrocerámica.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26
Chamas Duplas (DCDR Interno)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Externo)	24 - 26

Panelas para usar nos planos de 60-65 cm

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido Reduzido(RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi Peixeira (SP)	16 - 20
Coroa Tripla (TC)	24 - 26
Ultra Rápido (UR)	24 - 26
Chamas Duplas (DCDR Interno)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Externo)	26 - 28

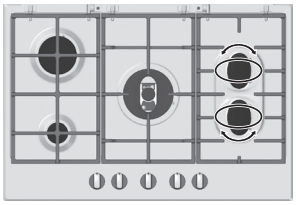
Panelas para usar nos planos de 75 cm

***** Há somente em alguns modelos.

! Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada sòmente para o queimador Chamas Duplas Interno (DCDR Interno) quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.
Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo “Características dos queimadores e dos bicos”.

Conselhos práticos para a utilização dos queimadores principais “Semi-Peixeira”*

A utilização dos dois queimadores como “Semi-Peixeira” de formato elíptico, giráveis de 90°, proporciona ao plano uma maior flexibilidade de utilização.



Para girar de 90° os queimadores “Semi-Peixeira” é preciso proceder da seguinte maneira :
- Certificar-se que os queimadores estejam frios.
- Alçar totalmente o queimador do seu lugar.
- Colocá-lo novamente no lugar na posição desejada.
- Certificar-se que os queimadores estejam na posição correcta.

Especialmente os dois queimadores podem ser utilizados juntos ou separados, com panelas de formato e tamanho diferentes, da seguinte maneira :
- Queimador duplo com “Peixeira” para recipientes ovais (Fig. A).
- Queimador duplo para chapa para bife ou recipientes rectangulares ou quadrado de tamanho mínimo de 28 x 28 cm. (Fig. B)
- Queimador simples para recipientes de tamanho médio (16 - 20 cm. de diâmetro) (Fig. C).
- **NUNCA utilize o queimador duplo na configuração apresentada na figura D.**

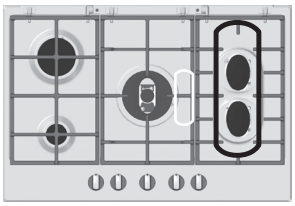


Fig. A

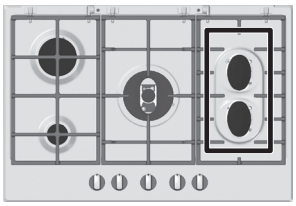


Fig. B

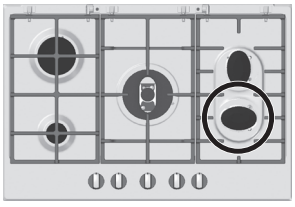


Fig. C

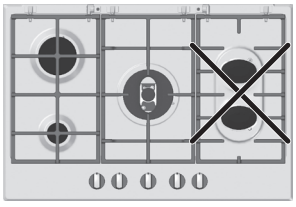


Fig. D

Conselhos práticos para a utilização do vidro cerâmica*

Pos.	Chapa irradiadora
0	Apagada
1	Para derreter manteiga, chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para nata e molhos
5	
6	Para cozer com temperatura de fervura
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar

Para obter o máximo rendimento é útil lembrar-se do seguinte:

- Na chapa de vidro cerâmica podem ser utilizados todos os tipos de panelas. É importante que o fundo seja perfeitamente chato; panelas com fundo mais grosso proporcionam uma melhor distribuição do calor;

- Utilizar panelas de diâmetro suficiente para coprir totalmente a zona de cozedura, de maneira que assegure a utilização de todo o calor disponível;

- Certificar-se que o fundo da panela esteja sempre enxuto e limpo, para garantir um bom contato e uma longa vida à chapa e às próprias panelas;

- Não utilizar as mesmas panelas utilizadas para os queimadores a gás. A concentração de calor nos bicos de gás é tanta que pode deformar o fundo da panela, e portanto nunca se obterá o resultado desejado se utilizá-la depois na chapa de cozedura de Vidro cerâmica;

- Nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.

! A cola utilizada para sigilar o vidro pode ter deixado resíduos de graxa. É aconselhável removê-los antes de utilizar o aparelho, com um produto para limpeza não abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização, pode ser que perceba um odor de borracha, que desaperecerá rapidamente.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não deixe acesa a chapa eléctrica sem panelas.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.

- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.

- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.

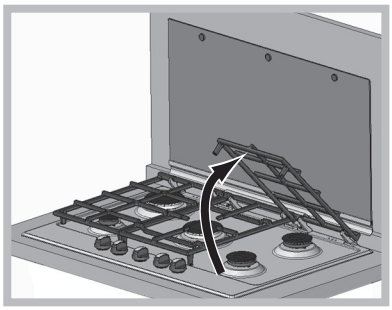
- antes de começar a cozer, a superfície da chapa deve ser limpa utilizando um pano húmido para remover a poeira ou resíduos de alimentos anteriormente cozidos. A superfície da chapa deverá ser limpa regularmente com água morna e um detergente não abrasivo.

Periodicamente será necessário utilizar produtos específicos para a limpeza das chapas de cozedura de vidro cerâmica. Primeiro retirar da chapa de cozedura todos os restos de comida e gotas de gordura com, por exemplo, uma espátula de limpeza CERAQuick® (não fornecida).
Limpar a chapa de cozedura quando estiver morna, utilizar um produto de limpeza adequado (como o da linha Solutions disponível em todos os Centros de Assistência Técnica) e toalha de papel, esfregar com um pano húmido e enxugar. Folhas de papel alumínio, objectos de matéria plástica ou materiais sintéticos, que tenham derretido, e também açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar, devem ser removidos **imediatamente** da zona de cozedura ainda quente com uma espátula.

Produtos de limpeza específicos formam uma camada superficial transparente que repele a sujidade, que protege também a superfície contra possíveis danos causados por alimentos com alto conteúdo de açúcar. Em nenhum caso utilizar esponjas ou produtos abrasivos, evitar também detergentes quimicamente agressivos tais como spray para forno ou produtos que removem as manchas.

- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

! Para limpar a superfície do plano não é necessário remover as grelhas. Graças ao sistema de suporte, basta levantar as grelhas e segurá-las ou rodá-las até as apoiar num suporte posterior.
Tenha atenção para não apoiar as grelhas quentes sobre a tampa em vidro (se presente), para evitar que as borrachas no vidro fiquem danificadas.



Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.

Anomalias e soluções

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Foi controlado se:
- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

Foi controlado se:
- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

Foi controlado se:
- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

Os recipientes são instáveis.

Foi controlado se:
- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

PT